

## CUBOS DE FRANGO CAIPIRA

### INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga

1 dente de alho picado

1 kg de peito de frango cortado em cubos

1 cebola grande picada

1 pimentão vermelho picado

1 colher (sopa) de sal

4 colheres (sopa) de salsa picada

1 lata de milho verde escorrida

520 g de polpa de tomate

250 g de creme de leite

### MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, aqueça a manteiga, junte o alho e o frango e deixe dourar.

Adicione a cebola, o pimentão, abaixe o fogo e refogue até que a cebola esteja macia.

Tempere com sal e a salsa e mexa delicadamente por 5 minutos.

Junte o milho, a polpa de tomate e, por último, o creme de leite.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22400-cubos-de-frango-caipira.html>