

FRANGO DA TIA JÉSSICA

INGREDIENTES

- 1 kg de asa de frango
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 tomate grande picado
- 1 cebola picada
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1/2 repolho picado
- sal e alho a gosto
- cheiro-verde a gosto
- 1 colher (sopa) de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Separe a coxinha da meia asinha do frango.

Em uma panela, coloque uma pitada de açúcar e deixe caramelizar.

Assim que estiver dourado o açúcar, coloque o frango e mexa (assim o frango ficará douradinho, porém não ficará com gosto doce).

Coloque uma colher de óleo, o sal, o alho amassado e mexa de novo o frango.

Acrescente um pouco de água.

Coloque outros ingrediente picados (menos o requeijão) e mexa.

Verifique o tempero, se necessário, adicione mais sal.

Abaixe o fogo e coloque o requeijão.

Mexa e desligue o fogo, coloque em uma travessa e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22942-frango-da-tia-jessica.html>