

FRANGO JOMILIANO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
1 cebola pequena
1 limão e meio
1/2 sachê de tempero para aves
1/2 sachê de tempero nordestino (coentro, cominho e pimenta)
sal
molho shoyu
óleo

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos medianos e, em seguida, corte a cebola em rodelas finas.

Em uma vasilha, coloque os cubos de frango junto a cebola, esprema os limões e acrescente shoyu a gosto.

Adicione os temperos, misture tudo e adicione sal a gosto.

Em uma frigideira, coloque 3 colheres de sopa de óleo e espere esquentar.

Despeje os cubos dentro da frigideira juntamente com a cebola e deixe refogar em fogo baixo por até 5 minutos (a frigideira deve estar tampada).

Após esse processo, deixe em fogo médio e espere secar até que esteja dourado.

Sirva quente e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24064-frango-jomiliano.html>