

FRANGO COM LARANJA E GENGIBRE

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 cebola média
uma rodelas de gengibre (tamanho de uma moeda de 1 real)
orégano a gosto
sal a gosto
2 colheres de requeijão light
1 laranja grande
azeite de oliva
2 colheres (sopa) de milho enlatado
2 colheres (sopa) de palmito

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos e refogue com azeite de oliva.
Quando o frango estiver selado, coloque a cebola picada e gengibre também em pedacinhos.
Adicione sal e orégano a gosto.
Adicione um pouquinho de água apenas para não colar no fundo da panela.
Deixe cozinhar por uns 5 minutos.
Adicione o milho, o palmito e as duas colheres de requeijão.
Mixa e deixe cozinhar por mais uns 3 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24820-frango-com-laranja-e-gengibre.html>