

FRANGO COM LARANJA E GENGIBRE

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 cebola média
- uma rodela 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.

Mexa e deixe cozinhar por mais uns 3 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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