

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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