

PEITO DE FRANGO DOURADO AGRIDOCE

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango

1 cebola grande picada

1 colher de sopa de açúcar

molho shoyu a gosto

margarina para fritar

MODO DE PREPARO

Deixe o frango marinar no shoyu por 20 minutos.

Refogue a cebola na margarina até amolecer.

Acrescente o açúcar e, em seguida, o frango.

Deixe fritar no fogo baixo, durante cerca de 4 minutos de cada lado.

Depois vá acrescentando água aos poucos, até cozinhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24921-peito-de-frango-dourado-agridoce.html>