

# FRANGO COM ERVAS

## INGREDIENTES

400 g de frango (peito, coxa, sobrecoxa, asinha)

1 punhado de manjeriço fresco

1 galho de alecrim fresco

1 punhado de hortelã fresco

1/2 cebola pequena

1 colher (sopa) cheia de margarina

sal a gosto

pimenta a gosto

1 ou 2 copos de água

## MODO DE PREPARO

Antes de tudo, com o frango descongelado coloque em uma prato e adicione o sal e pimenta.

Pique todos os temperos frescos e misture com as mãos no frango e reserve por 30 minutos.

Após 30 minutos, coloque para aquecer de preferência em uma panela de ferro e adicione a margarina e a cebola para dourar.

Coloque o frango com todos os temperos na panela inclusive os temperos que sobram no prato e tampe, vire o frango para dourar um pouco mantendo sempre a panela tampada.

Coloque a água e deixe cozinhar com a panela tampada, vire de vez em quando raspando a cebola que gruda no fundo, vá provando o frango até que ele fique ao ponto.

Quando o frango estiver ao ponto, deixe a água evaporar até que sobre um tipo de molho escuro no fundo.

Sirva colocando o molho que sobra no fundo, pode raspar a cebola e os temperos que grudam, pra quem gosta é ótimo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25753-frango-com-ervas.html>