

FRANGO AO MOLHO COM CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de frango a passarinho

100 g de calabresa

2 fatias de cebola

1/4 pimentão

3 talos de cebolinha

1/2 tomate

1 colher de chá de extrato de tomate

1 dente de alho

orégano

sal

óleo

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, alho e orégano.

Coloque para cozinhar com um pouco de água.

Quando secar deixe fritar um pouco.

Coloque a cebola, pimentão e em seguida o tomate, reserve.

Frite em outra panela a calabresa.

Misture com o frango, extrato de tomate e um pouco de água.

Deixe cozinhar um pouco.

Por último coloque a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25938-frango-ao-molho-com-calabresa.html>