

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>