

FRANGO COM MOLHO DE CERVEJA

INGREDIENTES

2 kg de frango picado em pedaços ou coxa e sobrecoxa inteiras

6 cabeças de alho

4 cebolas cortadas

2 pacotes de creme de cebola

2 latas de extrato de tomate (preferencia pomarola)

2 cervejas pretas lata de 350 ml

1 lata de milho (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com pouco sal e ervas a gosto.

Em um panela grande, coloque pouco óleo e doure o frango junto do alho e cebola, até começar a soltar água.

Quando estiver com pouca água na panela, despeje o creme de cebola e mexa para que se misture com a cebola, o alho e os pedaços do frango.

Quando a carne do frango estiver bem dourada e cozida, adicione o pomarola e a cerveja preta.

Mexa, até desgrudar o fundo e deixe cozinhando em fogo baixo por 20 minutos sempre mexendo.

Não acrescente água.

Para de acompanhamento, arroz branco ou purê de batata, batatas fritas ou batata palha, salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27348-frango-com-molho-de-cerveja.html>