

RÃ FRITA AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

400 g de pernas rã

sal com alho

azeite

1 tomate maduro

1/2 cebola

pimentão

2 colheres de ketchup

MODO DE PREPARO

Tempere a rã com sal e alho a gosto e deixe descansar por 10 minutos.

Enquanto isso, corte o tomate a cebola e o pimentão em pedaços pequenos.

Em uma frigideira, coloque um pouco de azeite e coloque a rã até dourar, cuidado para não deixa queimar, o tempo é, aproximadamente, 5 minutos de cada lado.

Em outra panela, coloque um pouco de azeite, sal e alho a gosto.

Acrescente o tomate, a cebola e o pimentão e deixe cozinhar por 10 minutos.

Acrescente 2 colheres de ketchup.

Sirva a rã com o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29136-ra-frita-ao-molho-de-tomate.html>