

PEITO DE FRANGO REFOGADO

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango
- 2 dentes de alho
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 colher rasa (sopa) de cominho
- 1 colher rasa (sopa) de pimenta-do-reino
- 1 tomate grande picado
- 3 colheres cheias (sopa) de milho
- 3 colheres cheias (sopa) de ervilha
- 15 azeitonas picadas
- 3 colheres cheias (sopa) de coentro picado
- 1/2 limão (suco)

MODO DE PREPARO

Corte os peitos de frango em cubinhos.

Amasse os dentes de alho com o sal e doure-os em uma panela com o óleo aquecido.

Após dourados, coloque o caldo de galinha e o frango cortado, mexa.

Adicione o cominho, pimenta-do-reino e o suco de meio limão.

Mexa e adicione um pouco de água para cozinhar o frango, tampe.

Deixe a água secar até o ponto de fritura.

Frite o frango um pouco e adicione o tomate, as azeitonas picadas, as ervilhas, milho e coentro, misture bem e tampe.

Mexa de vez em quando e deixe em fogo baixo até os tomates derreterem, após, desligue e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29635-peito-de-frango-refogado.html>