

FRANGO AGRIDOCHE

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo

4 peitos de frango cortados em tiras

1 cebola em fatias

150 g de pimentão em fatias

500 g de molho agridoce pronto

1 lata pequena de abacaxi em conserva escorrido e cortado em pedaços

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo em uma frigideira e coloque as tiras de frango e a cebola.

Refogue em fogo alto até o frango dourar e as cebolas amaciarem.

Acrescente o pimentão em fatias e refogue por mais 2 a 3 minutos.

Acrescente o molho agridoce.

Coloque o abacaxi picado e deixa ferver por 4 a 5 minutos.

Sirva quente com arroz!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29669-frango-agridoce.html>