

ISCA DE FRANGO SIMPLES E GOSTOSA

INGREDIENTES

2 peitos de frango
1/2 pimentão
3 pimentas dedo de moça
1 cebola
2 xícaras de repolho fatiados fininho
2 colheres de manteiga
salsa e cebolinha
1 colher de chá de tempero baiano
sazon da sua preferência
orégano, sal, molho shoyu, molho inglês e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o peito de frango, corte em tiras ou em cubos.

Tempere da maneira que preferir.

Em seguida, corte 1/2 cebola em pedaços pequenos.

Leve à uma frigideira, de preferência grande, junto com a margarina.

Após dourar a cebola, acrescente o peito de frango já cortado e temperado.

Espere dourar.

Enquanto isso, corte a salsa, a cebolinha, a outra metade da cebola, o pimentão e a pimenta em tiras.

Junte tudo na frigideira, coloque os temperos e os molhos, mexa bastante até o repolho e os demais ingredientes estarem ao seu gosto.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29734-isca-de-frango-simples-e-gostosa.html>