

# PICADINHO DE FRANGO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango  
1 caixinha de creme de leite  
1 lata de milho  
coentro a gosto  
1 sazón de legumes  
1 tempero caseiro  
2 dentes de alho  
1 pimentinha de cheiro  
1 colher de óleo  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte os pedaços de frango em cubinhos e lave com vinagre.  
Em uma vasilha coloque o sal, o tempero caseiro, o alho e o sazón de legumes.  
Misture tudo e deixe descansar para pegar um gostinho.  
Em uma frigideira coloque o óleo para esquentar.  
Quando o óleo estiver bem quente coloque o frango temperado e frite até ficar no ponto certo.  
Coloque a caixinha de creme de leite, a pimentinha de cheiro, o coentro e o milho.  
Deixe por 1 minuto e apague o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30983-picadinho-de-frango.html>