PICADINHO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 caixinha de creme 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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