

FRANGO PORTUGUÊS

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa sem osso
2 cebolas médias
1 tomate grande
3 dentes de alho
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de azeite de oliva
1/2 limão
sal, alecrim, orégano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e limão e reserve por 30 minutos.
Pique a cebola e o alho, deixe dourar no azeite.
Pique o tomate e refogue (sem sementes), na mesma panela.
Deixe juntar um pouco de água e coloque a sobrecoxa com a pele virada para baixo.
Coloque uma pitada alecrim, orégano e a pimenta-do-reino.
Assim que secar um pouco a água vire, coloque um pouquinho de água para não queimar.
Repita o mesmo procedimento até ficar bem cozido e saboroso.
Pode ser servido com milho em conserva ou batata cozida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31006-frango-portugues.html>