

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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