

FRANGO "FRESCURENTO" DA PATIÑO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango picado em cubos
1/2 pimentão vermelho picado em cubos
1/2 pimentão amarelo picado em cubos
1/2 cebola picada em cubos
2 dentes de alho bem picadinhos
4 colheres de sopa de água
2 colheres de sopa de shoyu
salsinha a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
200 g de requeijão light ou de sua preferência
batata palha
não uso óleo e nem azeite para cozinhar

MODO DE PREPARO

Refogar a cebola e o alho com a água.
Juntar o frango, sal e pimenta-do-reino.
Refogue bem e depois deixe a água secar um pouco (vai soltar um pouco).
Quando o frango ficar branquinho, juntar os pimentões, salsinha e o shoyu.
Refogue por mais 2 minutos.
Em um refratário, colocar o frango, requeijão light e batata palha.
Decore com salsa desidratada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31586-frango-frescurento-da-patino.html>