

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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