

# 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>