

FRANGO SABOROSO

INGREDIENTES

400 g de filé de frango cortados em cubos

1/4 de pimentão vermelho cortado em pequenos pedaços

1/2 cebola picada

300 g de vagem picada

suco de 1/2 limão

2 colheres de sopa de azeite

1/2 tempero em cubo para frango

manjerição triturado a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente tempere o frango com limão, 1 colher de sopa de azeite e 1/2 tempero em cubo para frango, reserve.

Em uma panela coloque a outra colher de azeite e doure a cebola juntamente com o pimentão vermelho.

Quando a cebola dourar, junte o frango temperado, tampe a panela e deixe refogar de 3 a 5 minutos.

Após refogado o frango junte a vagem e deixe cozinhar por mais 5 minutos, acrescentando o manjerição logo depois.

Deixe o manjerição curtir por 2 minutos e desligue. Ta pronto.

Faça um arroz branquinho e creme de milho para acompanhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31822-frango-saboroso.html>