

# GOULASH DE FRANGO

## INGREDIENTES

- 2 kg de frango (pode ser peito, coxa ou sobrecoxa)
- 300 g de cebola bem picada em pedaços pequenos
- 200 g de pimentão verde picadinho
- 100 g de tomate sem pele e sem sementes (pode ser em conserva ou fresco)
- 20 g de farinha de trigo
- 250 g de creme de leite fresco
- 15 g de páprica doce misturada à páprica picante
- 120 ml de óleo de soja
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Esquente o óleo e refogue a cebola até dourar. Em seguida inclua rapidamente a páprica doce, a picante e o pimentão. Coloque o frango e deixe fritar até atingir o ponto. Acrescente um pouco de água e os tomates para refogar.

Em outro recipiente junte a farinha de trigo e o creme de leite. Misture com o frango e mexa até engrossar. Deixe levantar a fervura e desligue. Está pronto para saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31897-goulash-de-frango.html>