

FRANGO COM CALABRESA AO MOLHO DE REQUEIJÃO E CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango cortado em cubos
2 calabresas média, cortadas em cubos
1 copo de requeijão
1 lata de cerveja (qualquer marca)
1/2 cebola picada
2 dentes de alho bem picadinho
2 sachés de sazón
1 colher de orégano
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite a cebola com o alho e o orégano.

Coloque o frango e junte o sazón, mexa bem.

Coloque a calabresa e a cerveja, deixe cozinhar até quase secar toda a cerveja.

Coloque o requeijão, misture bem e pronto.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33813-frango-com-calabresa-ao-molho-de-requeijao-e-cerveja.html>