

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>