

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.

©2024 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>