

PEITO DE FRANGO NO VINAGRETE E BARBECUE

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

alho a gosto

1 pimentão médio

1 cebola média

2 tomates

3 colheres de barbecue

sal e pimenta a gosto

vinagre

MODO DE PREPARO

Coloque os pedaços de frango em uma forma de vidro e tempere com o sal, o alho e a pimenta.

Reserve por 20 minutos.

Corte a cebola, o tomate e o pimentão bem picadinhos e misture com o barbecue e o vinagre (vai ficar bem cremoso).

Antes de levar ao forno despeje o vinagrete sobre o frango.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34929-peito-de-frango-no-vinagrete-e-barbecue.html>