

FRANGO TROPICAL DO POMBO

INGREDIENTES

2 filés de frango
2 colheres de chá de alho picado
1 colher de chá de azeite
1/2 pimenta dedo-de-moça cortada em rodela finas
orégano
coco ralado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar os filés em uma frigideira e grelhá-los em fogo baixo ou médio.
Rapidamente, coloque o alho sobre os dois filés.
Salgar a gosto.
Aguarde os filés dourarem por baixo, vire-os e coloque as pimentas.
Aguarde mais cinco minutos e coloque azeite sobre eles.
Logo em seguida, coloque o orégano e o coco. Deixe por mais dois minutos e retire-os.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35022-frango-tropical-do-pombo.html>