

CUBOS DE FRANGO COM LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 limão siciliano
- 2 dentes de alho bem picados
- 1 colher (sopa) de folhas de alecrim picadas
- louro e sal a gosto
- 800 g de peito de frango cortado em cubos de 2 cm
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de azeitona preta sem caroço

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o vinho, suco de 1/2 de limão, metade do alho, metade do alecrim, o louro e o frango.

Deixe marinar por 10 minutos.

Escorra a carne, mas reserve o tempero, aqueça o óleo e doure em fogo alto.

Acrescente o tempero reservado e cozinhe até evaporar.

Acrescente a azeitona, sal e o limão restante cortado em gomos com a casca.

Cozinhe por mais cinco minutos e sirva.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36440-cubos-de-frango-com-limao-siciliano.html>