

FRANGUELLA (SARDELLA DE FRANGO)

INGREDIENTES

- 200 g de filé de frango
- 3 pimentões (grandes) vermelhos
- 5 dentes de alhos picados
- 1 colher (chá) de sal
- 3/4 de xícara de vinagre branco
- 1/2 unidade de pimenta dedo de moça (sem sementes)
- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 1/2 xícara de água do cozimento do frango

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango, desfie e reserve.

Leve ao fogo os pimentões picados, o alho picado, o sal e o vinagre.

Acrescente a pimenta e o azeite.

Cozinhe com a panela tampada até que o vinagre evapore e o pimentão fique bem macio.

Triture no liquidificador o frango e o refogado de pimentões, formando uma pasta.

Sirva com pão italiano, pão francês ou torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37177-franguella-sardella-de-frango.html>