

# FILÉ DE FRANGO COM LEGUMES

## INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango
- 1 colher de sopa de óleo para refogar
- 1 sachê de sazón vermelho
- azeitonas a gosto
- 2 caixinhas de seleta de legumes sem água
- 1/2 caixinha ou lata de milho verde sem água
- sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte os filés em quadradinhos médios.

Coloque óleo em uma panela e frite os pedaços de frango, em fogo baixo, para ir cozinhando.

Vá mexendo para separar os pedacinhos que se unem.

Deixe secar toda a água e dourar um pouco.

Adicione o sazón, sal e pimenta e mexa.

Logo em seguida coloque as caixinhas de seleta de legumes, o milho verde e as azeitonas.

Refogue mais um pouquinho até aquecer.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37650-file-de-frango-com-legumes.html>