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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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