

FRANGO À LA BELLI

INGREDIENTES

- 300 g de filé de frango
- 100 ml de cerveja
- 10 colheres de sopa de molho inglês (1/2 xícara de chá)
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de salsinha e cebolinha
- 1 colher de chá de orégano

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços, estilo estrogonofe e reserve.

Em uma panela, coloque em fogo médio e adicione o óleo, uma colher de açúcar, 2 colheres de molho inglês, o orégano, a salsinha e a cebolinha. Deixe refogar por cerca de 2 minutos e acrescente o frango.

Mexa até que o frango fique branco, com a aparência de cozido. Adicione a cerveja e o restante do molho inglês. Deixe em fogo alto por cerca de 10 minutos.

Jogue a última colher de açúcar e deixe por mais 3 minutos no fogo para finalizar o prato.

Este frango combina com acompanhamentos leves, como purês e arroz branco, pois seu sabor é forte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38443-frango-a-la-belli.html>