

FRANGO À PASSARINHO COM ERVAS FINAS

INGREDIENTES

- 1 frango cortado em pedacinhos
- sal a gosto
- pimenta a gosto
- 1 cebola média picada
- 2 colheres de sopa de óleo de soja
- 2 tomates picados
- 2 colheres de sopa de orégano
- 2 colheres de sopa de manjeriço picado
- 1 copo e 1/2 de vinho branco
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de sobremesa de amido de milho

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Corte o frango em pequenos pedaços e o tempere.

Em uma frigideira grande e funda aqueça o óleo em fogo alto por quinze minutos.

Coloque os pedaços de frango e frite por dez minutos, vire de duas a três vezes os pedaços com uma escumadeira durante o tempo de preparo para que dourem por igual.

Retire os pedaços com uma escumadeira, escorra o excesso de óleo e reserve aquecido.

MOLHO:

Molho: Frite a cebola picada com o óleo.

Acrescente os tomates picados, o orégano e o manjeriço.

Coloque o vinho e em seguida dissolva o amido de milho em meia xícara de água e acrescente ao molho até que esteja espesso.

Coloque os pedaços de frango fritos em uma travessa para servir e regue o frango com o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38828-frango-a-passarinho-com-ervas-finas.html>