

VIRADO DE FRANGO

INGREDIENTES

cortes de frango (eu usei pescoço, moela, fígado, pés)

1 cebola média bem picada

2 dentes de alho

temperos de sua preferência

salsinha a gosto

farinha de milho

MODO DE PREPARO

Limpe os pedaços de frango e tempere com seu tempero e alho.

Coloque na panela de pressão, a cebola picada em um fio de óleo e frite até dourar um pouco.

Distribua o frango na panela, coloque a salsinha.

Coloque água até cobrir o frango e cozinhe por mais ou menos 15 minutos.

Tire a pressão da panela e com o fogo ligado, vá colocando aos poucos a farinha de milho, até virar um creme (não muito seco ou de acordo com seu paladar).

Desligue o fogo e sirva quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38880-virado-de-frango.html>