

FRANGO AO VINHO

INGREDIENTES

1 peito de frango cortado em cubos
suco de 1 limão
50 g de bacon em cubos bem pequenos
1 colher de sopa de pimentão verde
1 cebola roxa picada
1 colher de sopa de azeitonas picadas
salsinha a gosto
1 cubo de caldo de frango
100 g de champignon
200 ml de vinho tinto

MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque o frango, despeje o suco de limão e reserve.

Em uma panela coloque o bacon e deixe fritar bem.

A seguir acrescente a cebola, o pimentão, a salsinha e a azeitona, misture bem.

Coloque o caldo de frango e misture até dissolver , despeje o frango e deixe refogar por uns 10 minutos , mexa entre 2 e 2 minutos.

Acrescente o champignon e o vinho .

Deixe cozinhar por mais 20 minutinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39885-frango-ao-vinho.html>