

FRANGO DESFIADO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
1 sachê de sazón para aves
1 tablete de caldo de galinha
1/2 cebola ralada
2 colheres de chá de tempero pronto
2 colheres de colorau
sal a gosto
azeite ou margarina
óleo
água

MODO DE PREPARO

Corte em fatias bem finas o filé de frango.

Em uma panela coloque o azeite/margarina e a cebola até dourar.

Coloque o frango na panela, todos os temperos, dois dedos de um copo com água e a mesma medida com o óleo.

Deixe no fogo e mexa a cada 5 minutos ou menos se for necessário.

Ponha um dedo de um copo com água com 10 minutos e outro com 20, depois vá colocando uma pequena quantidade a cada 5 minutos só pra soltar um pouco o frango e se necessário um pouco de óleo também.

Vá repetindo esse procedimento até que o frango esteja completamente desfiado, isso vai acontecer à medida em que o frango for grudando no fundo da panela e você vai descolando.

O frango desfiado direto na panela economiza tempo e trabalho manual, serve para receitas como: fricassé, salpicão etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40339-frango-desfiado-facil.html>