

FRANGO DO CAMPO À MODA DE SINTRA

INGREDIENTES

1,2 kg de frango do campo
1 cebola
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de vinho branco
100 g de bacon
100 ml de caldo de galinha
1 colher (sopa) de manteiga
1 kg de ervilha
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços e tempere-os.

Pique a cebola e refogue-a no azeite junto com o bacon cortado em cubos.

Acrescente o frango, depois de corado, refogue-o com vinho e caldo de galinha. Misture a manteiga e as ervilhas.

Acerte o tempero, tampe e deixe estufar, em fogo baixo, até a carne ficar macia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40879-frango-do-campo-a-moda-de-sintra.html>