

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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