

FRANGO RÁPIDO E PRÁTICO

INGREDIENTES

1 frango médio
1 limão
1 tomate
1 cebola
1 pimentão
2 pimentinhas dedo-de-moça
2 dentes de alho
1 tablete de caldo de galinha
1 cheiro-verde (coentro)
5 colheres rasa de óleo
sal e colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Corte e limpe o frango.

Com o frango cortado, misture o limão e o alho sobre o frango e deixe de molho por uns 5 minutinhos (o limão tirará o cheirinho desagradável do frango e dará um gostinho melhor no caldo).

Não enxágue.

Ao passar os 5 minutos, despeje o tomate, cebola, pimentão, pimenta dedo-de-moça, cheiro-verde todos picadinhos no frango.

despeje o óleo no frango.

Enquanto o frango descansa sobre a mistura, dissolva um tablete de caldo de galinha com 250 ml e despeje no frango.

Depois de todo o preparo, coloque o frango para cozinhar em fogo brando.

A cada 20 minutos dê uma olhadinha no frango para não grudar no fundo da panela.

O frango estará pronto quando o caldo estiver um pouquinho de caldo (essa é minha tática.).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42650-frango-rapido-e-pratico.html>