FRANGO DE VERÃO CHUVOSO

INGREDIENTES

8 sobrecoxas sem pele

1/2 xícara de azeite

2 cebolas cortadas em tiras

3 dentes de alho cortados em tiras

2 tomates cortados em rodelas finas

Pimenta-do-reino cominho e sal a gosto

2 cebolinhas cortadas em rodelas

1 galho de coentro picado

MODO DE PREPARO

Acrescente em uma panela tipo wok os ingredientes na sequência: aqueça o azeite.

Coloque as cebolas em tiras, as sobrecoxas com o lado externo pra baixo, salpique as tiras de alho, espalhe os tomates.

Acrescente pimenta do reino cominho coentro picado rodelas de cebolinhas e sal a gosto.

Deixe fritar nessa seqüência por alguns minutos em fogo baixo e tampe.

Aqueça dois copos de água separado acrescente quando as sobrecoxas estiver totalmente fritas e douradas.

Deixe ferver até que cozinhe as sobrecoxas.

Coloque em uma travessa de vidro com o molho do preparo e sirva.

Servir com arroz branco ou arroz com brócolis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43254-frango-de-verao-chuvoso.html