

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 rodela finas
- Pimenta-do-reino cominho e sal a gosto
- 2 cebolinhas cortadas em rodela
- 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 rodela de cebolinhas e sal a gosto.

Deixe fritar nessa sequência 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43254-frango-de-verao-chuvoso.html>