

FRANGO COM CENOURA E ESPECIARIAS

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

1 cenoura

1/2 cebola

2 dentes de alho

alecrim

noz-moscada

páprica doce

curry

sal

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos pequenos.

Faça uma marinada com o alho socado, as especiarias, o sal e o leite, coloque o frango e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

Pique a cenoura em cubos pequenos, reserve.

Em uma panela doure a cebola, acrescente o frango e refogue bem.

Quando estiver bem refogado, coloque a cenoura acrescente a água e deixe cozinhar.

Deixe secar bem a água.

Sugestão de acompanhamento: bananas à milanesa e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43743-frango-com-cenoura-e-especiarias.html>