

FRANGO PRÁTICO DE PANELA

INGREDIENTES

1 xícara de chá de azeite
4 dentes de alhos amassados
1 cebola picada
6 sobrecoxas de frango
2 cubos de caldo de galinha
sal e pimenta a gosto
Orégano e cheiro-verde picado a gosto
1 xícara de chá de cerveja

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite, alho, cebola e deixe fritar até dourar.

Acrescente o frango, o caldo de galinha, sal, pimenta e deixe cozinhar até dourar.

Adicione orégano, cheiro-verde, a cerveja e deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo de vez em quando com a panela tampada por 25 minutos ou até estar cozido e macio.

Retire do fogo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44010-frango-pratico-de-panela.html>