

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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