

FRANGO COM UVA

INGREDIENTES

2 cebolas médias cortadas em rodela

1 colher (sopa) de Óleo de milho

1 kg de sobremesa de frango

2 cubos de caldo de galinha

1 xícara (chá) de suco de uva concentrado

1 colher (sopa) de mostarda

1 xícara (chá) de uva tipo Itália

Guarnição: Arroz cozido com açafrão

Ervilha torta refogada

MODO DE PREPARO

Frite a cebola no óleo de milho. Acrescente o frango e deixe fritar.

Adicione os cubos de caldo de galinha dissolvidos em 1/2 xícara (chá) de água quente, o suco de uva e a mostarda.

Cozinhe por cerca de 20 minutos ou até que o frango esteja cozido.

Acrescente as uvas e deixe por mais 5 minutos.

Sirva guarnecido com o arroz e a ervilha torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44963-frango-com-uva.html>