

# FRANGO COM UVA

## INGREDIENTES

2 cebolas médias cortadas em rodelas  
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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