

FRANGO DOURADO COM POUCO ÓLEO

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango em pedaços
4 colheres de óleo de soja
2 dentes de alho amassado (ou picado)
1 cebola média picada (ou ralada)
2 sachês de sazón
sal a gosto
cheiro-verde a gosto
1 pitada de canela em pó

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho, sal, e sazón, reserve.

Em uma panela pré-aquecida doure o alho e em seguida a cebola.

Acrescente o Frango, e espere a água secar.

Assim que fritar, pingar um pouco de água (equivalente a 1/3 de uma xícara).

Repita esse processo umas 4 ou 5 vezes até um lado estar bem dourado e cozido;

Quando for virar o frango, não faça quando estiver fritando, coloque um pouco de água e vire pedaço por pedaço, para evitar que o frango despedace.

Repita o mesmo processo, Até ficar totalmente cozido e douradinho.

Quando terminar, retire o excesso óleo que acumulou no fundo da panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45007-frango-dourado-com-pouco-oleo.html>