

# FRANGO COM BRÓCOLIS E BACON

## INGREDIENTES

- 500 g de sobre-asas de frango
- 1 caldo de galinha caipira
- 1/2 colher (sopa) de alho moído
- 1 colher 1/2 de manteiga
- 1/2 pacote de azeitonas sem caroço
- 100g de bacon fatiado cortados bem pequenos
- 1 pé de couve-flor japonês (brócolis) bem lavados e cortados
- 1/2 pimentão cortado em rodelas
- Sal, limão taiti, pimenta-do-reino e colorau a gosto
- 1 ramo de salsinha cortada bem miúda

## MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque a manteiga, o caldo de galinha caipira, o bacon e o alho moído.

Quando dourar o alho e dissolver o caldo, acrescente as sobre-asas colocando à sua vontade o sal, o limão, a pimenta do reino e o colorau.

Cozinhe o frango normalmente tampando-o por 20 minutos em fogo médio.

Depois acrescente o brócolis e o pimentão e misture levemente e tampe-o novamente por mais 10 minutos.

Tire a tampa e coloque por fim, as azeitonas e a salsinha picada e abafe por 5 minutinhos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45154-frango-com-brocolis-e-bacon.html>