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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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