

# FRANGO DO MILAN

## INGREDIENTES

- 1 frango
- sal e pimenta a gosto
- 1/2 xícara de vinagre
- 2 dentes de alho
- salsinha picada a gosto
- 4 colheres de óleo
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 3 tomates sem sementes
- 1/2 kg de mandioquinha descascada e cortada em pedaços
- 2 xícaras de água
- 1 garafinha de leite de coco

## MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o vinagre, o sal e a pimenta, deixe tomar gosto por 10 minutos.

Em uma panela aqueça o óleo e frite a cebola e o alho.

Junte o frango e frite até dourar.

Coloque o tomate, a mandioquinha e a água.

Cozinhe até o frango e a mandioquinha ficarem macios.

Junte o leite de coco e cozinhe por mais 4 minutos.

Desligue o fogo e salpique a salsinha picada, sirva a seguir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45968-frango-do-milan.html>