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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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