

# FRANGO REFOGADO COM PIMENTÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango
- 1/2 pimentão de sua escolha
- cebola em rodelas a gosto
- 1 dente de alho picado
- azeite o tanto que precisar
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- 10 azeitonas picadas
- 1 colher (sopa) de shoyu

## MODO DE PREPARO

- Pegue uma frigideira coloque um pouco de azeite, depois coloque o alho e espere até que ele doure.
- Depois coloque o frango picado ou desfiado (já temperado), espere que ele fique com uma cor douradinha.
- Acrescente o shoyu.
- Esperem um pouco e depois coloque a cebola, o pimentão e as azeitonas picadas.
- Espere mais um pouquinho e coloque o molho de tomate, mexa bem.
- Desligue o fogo, acrescente mais um pouco de azeite.
- Reserve-o por 5 minutos.
- Depois de pronto sirva a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46324-frango-refogado-com-pimentao.html>