

TIRINHAS DE FRANGO DIFERENTES

INGREDIENTES

1 cebola pequena picadinho na ponta da faca

1 colher de sobremesa de tempero "alho puro"

3 colheres de sopa de óleo

500 g de filé de frango em tirinhas

1 tablete caldo de galinha

2 colheres de sopa de catchup

1 colher de sopa de mostarda

1 copo de queijo cremoso

1 lata de milho verde

3 ou 4 canudos de palmito picados em rodelas

Tempero a gosto

1 pacote de batata palha para acompanhar

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no óleo. Acrescente o frango e frite até dourar bem. Junte o caldo de galinha dissolvido em $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de água fervente. Acrescente o molho de tomate e refogue bem. Misture bem o catchup, a mostarda e o queijo cremoso. Adicione o milho verde e o palmito. Tempere a gosto com sal e pimenta, sirva acompanhado de batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/46943-tirinhas-de-frango-diferentes.html>