

FRANGUINHO ESPECIAL DA NANDA

INGREDIENTES

1 e 1/2 peitos de frango temperado a gosto

1/2 sachê de tempero tipo sazón

salsinha a gosto

molho shoyu a gosto

orégano a gosto

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em tiras de 1 cm.

Coloque a água para esquentar no fogo alto.

Jogue as tiras de frango antes que a água ferva e deixe cozinhar por 3 minutos.

Após o tempo, jogue o tempero sazón por cima do frango, o orégano, a salsinha, mexa e deixe cozinhar até a água secar.

Tome cuidado para que não grude frango na panela, antes disso coloque a manteiga e mexa bem coloque o molho shoyu e deixe apurar por 1 minuto.

Desligue o fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46956-franguinho-especial-da-nanda.html>