FRANGO DAS ARÁBIAS

INGREDIENTES

1/2 kg de sobrecoxas de frango sem osso cortadas em cubos

sal e pimenta-do-reino

suco de 1 limão

2 dentes de alho

2 tomates sem pele e sem sementes em cubos pequenos

1 colher de chá de pimenta síria

óleo para refogar

2 cebolas picadas em cubos pequenos

2 xícaras de caldo de frango

250 g de grãos de trigo cozido

1 colher de sopa de salsa picada

1 colher de sopa de cebolinha verde picada

1 colher de sopa de hortelã picada

2 colheres de sopa de cebola picadinha

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e pimenta-do-reino a gosto, o alho amassadinho, os cubos de 1 tomate, o suco de limão e a pimenta síria. Deixe marinando pelo menos 3 horas.

Refogue o frango em óleo, depois de douradinho junte as 2 cebolas em cubos e refogue, junte o caldo e deixe cozinhar até ficar macio e ainda com um pouco de caldo, junte o trigo já cozido, ajuste o sal , e deixe aquecer, junte a salsa a cebolinha verde, a hortelã, a cebola e o outro tomate. Desligue o fogo e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47090-frango-das-arabias.html