

FRANGO GUIZADO DA CELIA

INGREDIENTES

1 frango cortado para guisado
200 ml de água
1 batata cortada em cubos
1 cheiro verde cortado em pedaços pequenos
1 cebola cortada em cubinhos
4 pimentas de cheiro cortadas em pedacinhos
1/2 colher de molho inglês
2 pacotes de temperos sazón para aves
2 colheres grandes de margarina
sal
pimenta-do-reino
orégano a gosto
se quiser pode acrescentar colorau só pra dar uma corzinha no frango

MODO DE PREPARO

Coloque a panela no fogo, após esquentar a panela coloque as 2 colheres de margarina.

Espere derreter, em seguida coloque a cebola o alho.

Depois que estiverem transparentes coloque o restante dos ingredientes menos o frango.

Deixe que aqueçam um pouco.

Após pode colocar o frango e deixe que aqueça um pouco, mexendo bem, em seguida coloque a água e tampe a panela.

Deixe por 30 minutinhos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47266-frango-guizado-da-celia.html>