

FRANGO COM CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 1 frango
- 1 garrafa de cerveja preta (antarctica ou malzebier)
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 vidro pequeno de azeitona
- 1 lata de milho verde
- 1 lata pequena de champignon

MODO DE PREPARO

Picar o frango e retirar as peles.

Colocar na panela de pressão: o frango, a cerveja preta e o creme de cebola.

Misturar bem para dissolver o creme de cebola na cerveja.

Deixar cozinhar por cerca de 30 minutos.

Abrir a panela, adicionar a azeitona com um pouquinho do caldo, o milho verde e o champignon.

Deixar ferver por mais uns 5 minutos.

Servir com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49896-frango-com-cerveja-preta.html>