

FRANGO EM TIRAS À MODA MINEIRA

INGREDIENTES

500 g de filé de frango
Azeite a gosto
1/2 cebola grande
3 dentes de alho grande
Cebolinha e salsinha a gosto
1 envelope de Sazon (laranjado)
1 lata de milho
1 copo e meio de requeijão ou se preferir catupiry
Mussarela a gosto
1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Corte os filés de frango em tirinhas de uns 2 centímetros.
Colocar na panela o azeite, o alho e a cebola deixar fritar até dourar, em seguida coloque o frango e sele.
Coloque um pouco de água para não grudar até ficar bem cozido, deixe fritar.
Em seguida coloque a cebolinha e a salsinha a gosto, jogue uma lata de milho, o Sazon e o requeijão e misture.
Desligue o fogo.
Coloque em um refratário, salpique mussarela e despeje a batata palha em cima.
Pronto! Agora só servir com arroz branco e uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52111-frango-em-tiras-a-moda-mineira.html>