

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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