

SOBRECOXA DE FRANGO NA MANTEIGA COM ALCAPARRAS

INGREDIENTES

Sobrecoxas de frango sem pele

50 g de manteiga

2 colheres de sopa de alcaparras

MODO DE PREPARO

Coloque na frigideira a manteiga e deixe derreter no fogo baixo.

Em seguida coloque as sobre coxas e tampe, deixe no fogo baixo por 10 minutos, vire-as sobre coxas e deixe por mais 10 minutos.

Destampe a frigideira e deixe dourar por 5 minutos.

Após dourar coloque as alcaparras sem o líquido por cima do frango no fogo brando.

Deixe um pouco no fogo brando e retire.

Abra uma lata de seleta de legumes e numa pequena panela acrescente a seleta com um pouco de manteiga deixe derreter a manteiga e misture no arroz branco, sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/52346-sobrecoxa-de-frango-na-manteiga-com-alcaparras.html>