FRANGO À FRANCESA (RÁPIDO E PRÁTICO)

INGREDIENTES

PARTE 1:

Parte 1:1 kg de peito de frango

1 dente de alho

1 caldo de galinha

Sal a gosto

PARTE 2:

Parte 2:2 colheres de óleo

300 g de presunto

1 lata de ervilha

1 cebola média

1 colher de azeite

2 pacotes de batata palha

Champignon a gosto

MODO DE PREPARO

PARTE 1:

Parte 1:Corte o frango em cubos e tempere com o alho e o caldo de galinha.

Em uma panela coloque as duas colheres de óleo e o frango temperado e leve ao fogo. Acerte o sal e mexa com a colher de pau até que o frango fique cozido.

Retire do fogo e reserve.

PARTE 2:

Parte 2:Corte a celola em rodelas finas e reserve.

Corte o presunto em tiras finas e reserve.

Lave as ervilhas e reserve.

Em uma panela coloque a colher de azeite e a cebola e leve ao fogo baixo.

Refogue a cebola até que fique transparente.

Acrescente o presunto e a ervilha e vá mexendo.

Por fim, acrescente a batata palha e o champignon, misturando bem com os outros ingredientes.

Retire do fogo.

Em uma refratária coloque o frango e por cima este refogado.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52481-frango-a-francesa-rapido-e-pratico.html