

PEITO DE FRANGO DOURADO

INGREDIENTES

3 peitos de frango inteiros com osso, sem a pele

1 maço de salsinha picada

50 g de toucinho defumado picado

2 cebolas picadas

algumas azeitonas verdes picadas

1 tablete de caldo de galinha ralado

azeite

vinagre pimenta

1 pitada de sal

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Misturar a salsinha, a cebola, o toucinho defumado, as azeitonas e o caldo de galinha, e temperar com os demais ingredientes, como se fosse uma salada e aguardar.

Fazer dois cortes no peito, seguindo o osso.

Colocar nestes cortes os temperos e colocar os peitos em uma panela.

Derreter o açúcar e colocar por cima do frango, fechar a panela e deixar cozinhar por aproximadamente 30 minutos, olhando de vez em quando, para não queimar.

Se começar a secar, colocar aos poucos um pouco de água.

Servir com arroz branco e batatas palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52553-peito-de-frango-dourado.html>