FRANGO ATOLADO (SUPER PRÁTICO)

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxas

1 caixa de polpa de tomates

1 pacote de creme de cebolas

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Após efetuar a limpeza das coxas e sobrecoxas, coloque em uma panela e acrescente a polpa de tomates, tampe a panela e leve para cozinhar (não é necessário sal nem nenhum outro tipo de tempero).

De vez enquanto dê uma mexidinha, se necessário acrescente um pouco de água.

Após o frango estar cozido, acrescente o creme de cebolas diluído em um copo de água, misture até levantar fervura, aguarde uns cinco minutos e retire do fogo acrescentando uma caixinha de creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53665-frango-atolado-super-pratico.html