

FRANGO DOURADO NA CEBOLA

INGREDIENTES

500 g de frango inteiro ou partes do frango de sua preferência

1 cebola grande

1 folha de louro grande

sabor ami a gosto

alho a gosto

vinagre a gosto

sal a gosto

cheiro verde (se preferir)

MODO DE PREPARO

Limpe bem o frango, depois, num recipiente, despeje o alho batido, o sabor ami, o louro picadinho e o vinagre, misture o frango e reserve.

Na panela, doure a cebola com um pouco de óleo. Quando estiver bem douradinha, despeje o frango já temperado e vá misturando até que doure por completo, pingando água aos poucos, até atingir o cozimento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55636-frango-dourado-na-cebola.html>