

FRANGO AO MOLHO ITALIANO

INGREDIENTES

- 5 filés de frango picados
- 1 pimentão picado
- 3 dentes de alhos picados
- 1 cebola média picada
- 2 colheres de azeite de oliva extra virgem
- 350 gramas de azeitona picada
- 1 copo de extrato de tomate
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque as 2 colheres de azeite, pegue a cebola e o alho e frite até dourar.

Coloque o frango, o pimentão, as azeitonas, o sal e a pimenta a gosto e 1/2 copo de água, deixe cozinhar até secar um pouco da água, depois despeje o molho de tomate à bolonhesa e deixe cozinhar por 4 minutos.

Quando ver que está no ponto desligue o fogo e deixe esfriar um pouco, depois sirva com arroz e feijão tropeiro que fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55706-frango-ao-molho-italiano.html>