CREPIOCA DE FRANGO E REPOLHO

INGREDIENTES

6 ovos

1 cebola picadinha

1/2 repolho picado

4 filés de frango temperados com sal e limão

5 colheres (sopa) de polvilho azedo

sal e orégano a gosto

1/2 xícara (chá) de leite desnatado

MODO DE PREPARO

Corte os filés temperados de frango em tirinhas, bem como o repolho e a cebola, reserve

Bata os ovos, adicione o leite, o polvilho, o orégano e o sal

Em uma frigideira, adicione a manteiga, doure os filés, adicione repolho e a cebola

Depois disso incorpore os ovos batido e deixe dourar

Coloque as crepiocas em um refratário e decore com folhas de alface e tomates em rodelas com orégano e regue com azeite

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8596-crepioca-de-frango-e-repolho.html