

ESTRONBELETE DE FRANGO OBESO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
2 pimentões vermelhos
1 tomate
30 ml óleo
1 cebola roxa
15 g de sal
350 g de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque os 30 ml de óleo na panela em fogo baixo
Pique o frango em cubos e coloque na panela com o óleo
Acrescente o sal; mexa até o frango ficar branco
Acrescente 20 ml de água na panela; deixe de 20 a 25 minutos de molho em fogo baixo
Pique o pimentão, a cebola e o tomate
Acrescente à panela e mexa até o pimentão ficar mole
Acrescente o molho de tomate; mexa até o molho borbulhar
Acrescente mais 20 ml de água e aguarde 10 minutos em fogo baixo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10609-estronbelete-de-frango-obeso.html>