

FRANGO DE PANELA

INGREDIENTES

2 dentes de alho picados

1 cebola média cortada em cubo

1 kg de coxa de frango

1 colher (chá) de vinagre

pimenta-do-reino a gosto

tempero misto a gosto

1/2 sachê de tempero pronto sabor carne

400 ml de água fervendo

sal a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola até ficar bem douradinha

Acrescente o alho, refogando mais um pouco

Acrescente as coxas; refogue o frango até ficar dourado

Acrescente o sal, tempero misto, pimenta

Quando o frango estiver bem dourado, acrescente a água fervente e o vinagre

Deixe cozinhar até o caldo reduzir por um pouco menos da metade água colocada

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10875-frango-de-panela.html>