

FRANGO SUBLIME

INGREDIENTES

2 colheres de manteiga

4 coxas

4 sobrecoxas

4 batatas médias cortadas em meias luas

1 cebola roxa média

sal a gosto

pimenta a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma numa panela wok, ou frigideira grande frite a coxa e sobrecoxa de frango na manteiga (tempere o frango a gosto), não precisa esperar para cozinar as partes, é só selar

Retire da panela, coloque mais um pouco de manteiga e comece a selar as batatinhas, colocando sal a gosto; retire e reserve

Refogue a cebola roxa; retire

Na panela novamente, coloque o frango, a cebola e por último as batatas

Em fogo baixo, tampe a panela e deixe cozinar por 20 minutos

Acrescente orégano no final para dar mais sabor

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11496-frango-subsime.html>