

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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11306-frango-de-panela.html>