

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

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