



RECEITAS DA FIA

Isca de Frango Acebolado

www.receitasdafia.com/receitas/isca-de-frango-acebolado

Essa receita é perfeita para servir como aperitivo e também no almoço do dia a dia. É rápido de preparar e super delicioso, Anote ai o passo a passo!

Isca de Frango Acebolado

 25 min

 3 porções

Ingredientes

- 500g de [filé de frango](#) em tiras
- 1 colher de chá de [cominho em pó](#)
- sal
- 2 colheres (chá) de [azeite](#)
- 2 colheres (chá) de [manteiga](#)
- 2 [cebola](#) médias

Modo de Preparo

1. Separe os ingredientes. Corte o frango em tiras e a cebola em meia-lua ou pétalas.
2. Leve uma frigideira ao fogo médio, acrescente o azeite e a manteiga.
3. Assim que derreter, junte as tiras de frango e tempere com sal e cominho.
4. Assim que dourar os dois lados de todos os pedaços, junte a cebola e misture bem, raspando o fundo da panela para soltar o sabor do "queimadinho" do fundo da panela.
5. Quando a cebola dourar, desligue o fogo e sirva em seguida.

www.receitasdafia.com