



**CARNADRACENA
2023**

VISTA -SE DE ALEGRIA E CAIA NA FOLIA !

 **20 E 21 DE
FEVEREIRO**

 **18H30**  **CORTEJO VAI ATÉ
PRAÇA ARTHUR
PAGNOZZI**

MAIS INFORMAÇÕES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO
RUA SANTOS DUMONT 520
3821-8010

 **PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGRE
SECRETARIA DE
CULTURA E TURISMO

 **CLA
LAN
ÇAS
d'OESTE**

CULINÁRIA

BURRITO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1- 1 colher (sopa) de azeite
- 2- 1 cebola picada
- 3- 2 dentes de alho
- 4- 500 g de frango em tiras
- 5- 1 colher (chá) sal
- 6- 1 pimentão vermelho em cubos
- 7- 1/2 colher (chá) de páprica defumada
- 8- 1/2 colher (chá) de páprica picante
- 9- 1 colher (chá) de

sal

- 10- 2 xícaras de arroz cozido
- 11- 1/2 xícara de coentro picado
- 12- 1 pacote de pão tipo tortilha
- 13- 1 xícara de cebola frita

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela, adicione o azeite, a cebola picada e doure

- 2- Adicione o alho picado e o frango cortado em tiras finas

- 3- Refogue até ficar bem dourado e adicione o pimentão picado, as pápricas e acerte o sal.

- 4- Misture tudo com o arroz já cozido e o coentro picado. Reserve.

