MELHOR FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 cebola

4 dentes de alho

2 pimentas de cheiro

açafrão a gosto

1 tablete de caldo de galinha

1 colher de manteiga

1/2 pacote de molho de tomate

1 1/2 colher (sopa) de maisena a gosto

200 ml de água

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos e coloque para cozinhar com água até 1 dedo acima do frango; cozinhe de 15 a 20 minutos depois que pegar pressão

Abra a panela e retire a água; tampe e sacuda ate desfiar

Em uma panela coloque a manteiga, adicione a cebola, alho e pimenta de cheiro em cubo e refogue

Adicione o caldo de galinha e meia colher rasa de açafrão e misture até o caldo dissolver

Acrescente o frango desfiado e meio pacote de molho de tomate; mexa bem

Em um copo de água dissolva a maisena

Coloque a mistura de maisena no frango e mexa bem até perceber que está cremoso

Prove para ver se é necessário colocar sal

Acrescente o cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10291-melhor-frango-desfiado.html