

# FRANGO AO MOLHO FUNGHI

## INGREDIENTES

### CREME DE FUNGHI

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal  
2 dentes de alho triturados  
½ cebola ralada  
2 colheres (sopa) azeite de oliva  
20 g de funghi seco  
80 ml de saque ou vinho branco  
200 g de creme de leite  
1 fio de suco de limão  
1 colher (sopa) de cebolinha verde picada  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

### CREME DE FUNGHI

Em uma tigela coloque o funghi seco coberto com água morna e deixe por aproximadamente 20 a 30 minutos até hidratar, após escorra a água e corte em pedacinhos.

Em outra panela ou frigideira, coloque o azeite com a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente, adicione o alho e misture bem.

Acrescente o funghi e deixe cozinhar. Adicione o saque e deixe reduzir.

Após, acrescente o creme de leite e misture bem, tempere com pimenta do reino e sal.

Desligue o fogo, regue um fio de limão e acrescente a cebolinha verde. O creme deve estar cremoso e consistente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12969-frango-ao-molho-funghi.html>