

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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