

MOLHO DE FRANGO PARA COMER COM PÃO

INGREDIENTES

3 sobrecoxas
alho a gosto
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
2 colheres (sopa) de molho inglês (ou molho shoyu)
1 tablete de caldo de carne
1 cebola picada
1 tomate picado
1 bandeja de queijo
ervas finas a gosto
molho rosé (da sua preferência)
colorau
1 caixa de creme de leite
1 sachê de milho e ervilha
óleo
pão

MODO DE PREPARO

Tempere a sobrecoxa com alho, pimenta-do-reino, sal, molho inglês, ervas finas, molho rosê e colorau. Em uma panela de pressão, refogue a cebola, o tomate e o tablete de caldo de carne.

Em seguida, coloque a sobrecoxa já temperada e deixe refogar mais um pouco.

Após isso, coloque um pouco de água para que se forme um caldo e deixe cozinhar por cerca de 30 a 35 minutos.

Depois de pronta, desfie a sobrecoxa.

Em outra panela em fogo médio, coloque o creme de leite, o caldo da carne que sobrou na panela e o milho com ervilha, misture bem.

Em seguida, adicione a sobrecoxa desfiada e misture novamente.

Coloque o queijo por cima de toda a mistura, desligue o fogo e deixe o queijo derreter com o calor. Depois de derretido, misture bem e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14937-molho-de-frango-para-comer-com-pao.html>