FRANGO AO LIMONE

INGREDIENTES

1 peito de frango em filé

1 cebola triturada

1 xícara de farinha de trigo

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 a 3 xícaras de água

raspas e suco de 1 limão siciliano

manteiga e azeite

1 raminho de alecrim (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal e pimenta.

Em seguida, passe-os na farinha de trigo, um a um.

Em uma frigideira grande, aqueça 2 colheres (sopa) de azeite.

Adicione os filés e deixe dourar levemente os dois lados.

Após dourar os filés, tire-os da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira, coloque a cebola para refogar.

Após refogar a cebola, adicione os filés, o suco de limão e as raspas junto com a água.

Deixe ferver em fogo baixo até que os filés fiquem macios e o caldo estiver encorpado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14943-frango-ao-limone.html