

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE LARANJA E VINHO

INGREDIENTES

1000 g (1 kg) de filés de peito de frango

50 ml vinho branco

sal

pimenta

14 laranjas

40 g de açúcar

24 g de manteiga

15 g de farinha de trigo

100 ml de leite

15 ml azeite

noz-moscada

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, pimenta e vinho branco e reserve.

Esprema 1000 ml do suco das laranjas, usando uma peneira para separar o bagaço e a semente.

Em uma panela despeje o suco de laranja e o açúcar, e cozinhe em fogo baixo até reduzir seu volume pela metade e reserve.

Dissolva a farinha no leite e reserve.

Em uma panela derreta a manteiga, adicione a farinha com o leite e o suco de laranja reduzido e mexa sem parar até a consistência de creme engrossado.

Em uma frigideira, frite os peitos de frango no azeite até ficarem dourados.

Cubra com o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15749-file-de-frango-ao-molho-de-laranja-e-vinho.html>