

FRANGO NO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 colher de manteiga/margarina
- 1 dente de alho
- 1 copo (americano) de leite
- 2 colheres (sobremesa) de maisena ou trigo
- sal e pimenta-do-reino (a gosto)

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena no leite, antes de tudo, para não criar pelotas e reserve.

Corte em cubos o peito de frango.

Pegue o alho e descasque-o; depois corte em cubinhos grossos.

Coloque na panela a manteiga e o alho picadinho e doure.

Adicione o peito de frango e espere dourar e cozinhar.

Pegue a mistura do leite e adicione ao frango.

Mexa devagar até que tudo se misture.

Se precisar adicione sal e pimenta-do-reino.

Espere até que engrossar um pouco e desligue.

É bom servir quentinho com batata palha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17121-frango-no-molho-branco.html>