

FRANGO AO JOHN

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango picado em cubos bem pequenos
- 1 lata de creme de leite
- 400 g de requeijão
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 tomate (sem casca e sem caroços)
- 3 g de açafrão
- Tempero à base de pimenta-do-reino e raspas de limão siciliano (a gosto)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de mix de pimentas pepperoni
- 1 colher (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

Unte uma panela grande com azeite, e espere aquecer.

Despeje o frango na panela e aguarde até que ele "sele" (até que todos os pedacinhos estejam dourados).

Espere até o frango começar a soltar a aguinha, e em seguida despeje o tomate picado e o tempero à base de pimenta-do-reino e raspas de limão siciliano, deixando cozinhar por cerca de 7 minutos, mexendo de vez em quando.

Adicione a colher de mostarda, o sal e a noz-moscada, e volte a mexer por mais 5 minutos.

Quando a água que foi solta pelo frango estiver quase secando, adicione a lata de creme de leite e o requeijão, e misture lentamente até que o molho se torne homogêneo.

Deixe cozinhar de tampa aberta por aproximadamente 15 minutos (ou até que o molho esteja encorpado).

Agora é só esfriar e servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18602-frango-ao-john.html>