

FRANGO AO MOLHO DE REPOLHO E BACON

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
300 g de bacon
3 colheres (sopa) de nata
3 colheres (sopa) de requeijão
manteiga a gosto
1/2 repolho grande
4 dentes de alho
4 fatias de queijo mussarela ou de sua preferência
sal rosa do himalaia a gosto
pimenta a gosto
tempero de seu gosto para frango

MODO DE PREPARO

Corte o repolho em fatias finas e depois reserve, corte o bacon em cubinhos e depois reserve.

Pique o alho para temperar o frango, depois corte o frango em fatias finas e tempere com o alho, o sal, a pimenta e o tempero do seu gosto.

Deixe descansar por 10 minutos, depois em uma frigideira coloque a manteiga para fritar o frango.

Depois que fritar todos os frangos em tiras, reserve-os e na mesma frigideira coloque o bacon e frite até dourar.

Coloque todo o repolho e depois refogue, coloque a nata, o requeijão e depois misture bem para formar um molho.

Adicione as fatias de queijo e mexa bem para o queijo derreter entre o repolho e o bacon.

Adicione o molho sobre o frango e depois está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20621-frango-ao-molho-de-repolho-e-bacon.html>