

FRANGO A BECHAMEL

INGREDIENTES

2 filés de peito de frango
1 folha de louro
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de leite
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

MOLHO: Em uma panela, derreta a manteiga e depois acrescente a farinha de trigo. Deixe ficar dourado, acrescente o leite e depois mexa bem até incorporar. Acrescente o sal, a pimenta do reino e a noz moscada, caso fique duro, acrescente mais leite. Quando desligar o fogo a tendência é endurecer o molho, caso isso ocorra é só aquecer novamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/22744-frango-a-bechamel.html>