

FRANGO A LÁ LORENZO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango (ou qualquer parte desossada)
- 1 xícara (chá) leite
- 1 colher (sopa) trigo
- 2 colheres (sopa) rasas de manteiga
- 1 "punhado" de manjericão lavado e picado
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados (sem o miolo)
- pimenta-do-reino, sal, colorau, orégano a gosto (mas não abuse do colorau, principalmente)

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços pequenos.

Aqueça a panela com um fio de óleo (não usei nada porque minha panela é anti aderente) e refogue a cebola, e o alho.

Quando estiverem dourando, acrescente o colorau, pimenta, sal e o frango.

Refogue bem e acrescente agora o manjericão, o orégano e a manteiga.

Quando o frango soltar aquela água, tampe e deixe cozinhar de 15 a 20 minutos.

Depois de cozido, acrescente metade do leite e na outra metade, dissolva o trigo e junte ao frango, mexendo muito até engrossar.

Sirva com arroz branco .

Se desejar, rale um pouco de queijo branco por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23923-frango-a-la-lorenzo.html>