

FRANGO AO MOLHO DA TIA NICE

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango

3 colheres de farinha de trigo

alho

cebola

pimenta preta

orégano

noz-moscada

sazón de frango (pode ser caldo de galinha)

500 ml de leite

salsinha e cebolinha

azeite

3 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, coloque 3 colheres de margarina, espere derreter e acrescente a farinha (deve formar um creme meio dourado).

Adicione um tablete de caldo de galinha.

Acrescente o leite aos poucos, até dar o ponto do molho do stroganoff.

Coloque a noz moscada, um pouco mais de sal, mais orégano e mais pimenta.

Junta o molho ao frango aos poucos, mexendo no fundo até soltar a parte "queimadinha" (que na verdade não é queimada).

No final, deve estar como um stroganoff com tonalidade de molho madeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25453-frango-ao-molho-da-tia-nice.html>