

FRANGO VACILÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de frango picado (peito)
1 pimentão
1 cebola pequena
1 colher de café de alho batido
1 lata de creme de leite
1 pitada de tomilho
1 taça de vinho branco
2 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o pimentão em dois, metade deverá ser picada em tiras pequenas e a outra será batida no liquidificador com um pouco de água para fazer um suco espesso.

Refogue o frango junto com as cebolas, alho, numa panela funda com o óleo.

Assim que o frango começar a dourar, coloque o vinho branco e deixe reduzir.

Coloque o tomilho e, após alguns instantes, o suco do pimentão e deixe ferver.

Após ferver, coloque o creme de leite com o restante do pimentão, deixe ferver mais um pouco e engrossar - cuidado para não talhar nem pegar no fundo.

Use um pouco de maisena para engrossar, caso seja necessário.

Acompanha muito bem batatas gratinadas e pratos que levem queijo em geral.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25897-frango-vacilao.html>