

FILÉ DE FRANGO REFINADO

INGREDIENTES

1/2 kg de filézinho de frango sassami
3 colheres (sopa) de coentro e alho-poró picado
6 colheres (sopa) de vinho branco seco
5 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de alcaparras
1/2 xícara (chá) de caldo de frango
4 colheres (sopa) de creme de leite
sal a gosto
1 laranja

MODO DE PREPARO

Junte em uma tigela os filés de frango limpos, o coentro, o alho-poró, o vinho, as 3 colheres de sopa do azeite de oliva, a mostarda, o suco da laranja e sal a gosto.

Misture e deixe marinhar por 15 minutos.

Em uma frigideira, aqueça o azeite restante e frite os filés até dourar dos 2 lados e ficar cozido dentro.

Retire os filés e reserve.

Em seguida, despeje na mesma frigideira o marinado do frango e o caldo de galinha.

Cozinhe, mexendo de vez em quando por 5 minutos.

Misture o creme de leite e o sal se precisar.

Retire do fogo e sirva com os filés.

Decore com coentro picado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26490-file-de-frango-refinado.html>