

FRANGO COM MOLHO DE CREAM CHEESE E SHIITAKE

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango em cubos

1 alho poró fatiado

1 cebola ralada

1 cenoura fatiada

1 xícara de vinho branco

4 colheres de creme de cebola

200 g de bacon em cubos

ervas frescas a vontade

sal a gosto

Molho:

3 dentes de alho

1 copo de requeijão/cream cheese

1 caixa de creme de leite

1 pacote de shiitake desidratado

2 cubos de caldo de galinha

1 pacote de queijo ralado grosso

1 pitada de sal

cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, tempere o frango com a cebola, sal, creme de cebola e o vinho.

Acrescente o bacon.

Forrar uma forma com o alho poró e a cenoura fatiadas.

Colocar o frango na forma.

Cobrir com papel alumínio e levar ao forno a 180°C por 40 minutos.

Depois retire o papel alumínio para o frango secar e dourar.

Molho:

Hidrate o shiitake, levando ele ao fogo com água e 2 cubos de caldo de galinha.

Deixe ferver e desligue no momento que achar que está molinho.

Escorra o shiitake apertando para tirar o excesso de água.

Em uma panela, frite o alho amassado.

Quando dourar acrescente o shiitake, o copo de requeijão/cream cheese, o creme de leite e o pacote de queijo ralado.

Espere engrossar um pouco.

Acrescente a cebolinha picada.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27900-frango-com-molho-de-cream-cheese-e-shiitake.html>