FRANGO AGRIDOCE DA D. IRENE

INGREDIENTES

4 sobrecoxas sem pele

1 lata (grande) de pêssegos em calda, cortados em fatias

2 cebolas grandes, cortadas em rodelas

1 e 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de vinagre

1 tablete de caldo de galinha

1 xícara de champignons

2/3 de xícara de creme de leite

1 colher (chá) de suco de limão

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Numa frigideira, coloque 1 colher de óleo e frite o frango, apenas para dourar ambos os lados.

Retire da frigideira e escorra em papel toalha.

Transfira o frango para um refratário grande e tempere ambos os lados com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Acrescente os champignons cortados ao meio e reserve.

Na frigideira em que fritou o frango, coloque a cebola e frite até dourar.

Acrescente a farinha de trigo e mexa por, cerca de, 2 minutos.

Acrescente o vinagre e os pêssegos com a calda.

Esfarele o caldo de galinha e mexa bem até ferver.

Desligue o fogo e despeje a mistura sobre o frango.

Leve para assar por, cerca de, 45 minutos a 1 hora, ou até o frango ficar completamente assado (ao espetar um garfo na carne, não sai nenhum líquido).

Acrescente o creme de leite azedado com limão sobre o frango, mexa bem e volte ao forno por 3 minutos, apenas para aquecer o creme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27957-frango-agridoce-da-d-irene.html