

FILÉ DE FRANGO COM GRUYÈRE E MOLHO DE FRAMBOESAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:
3 colheres (sopa) de margarina cremosa
4 damascos secos cortados em tiras finas
9 fatias de queijo gruyère
1 xícara de ervilhas congeladas
18 azeitonas verdes picadas

MOLHO:

Molho:
1 xícara de amora
1 xícara de framboesa
1/2 xícara de vinho espumante
3 ramos de tomilho inteiros
2 colheres de sopa de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída
6 colheres de sopa de óleo de soja refinado
folhas de 3 ramos de manjericão

PALMITO:

Palmito:
10 colheres de sopa de azeite
2 palmitos pupunha em conserva cortados em tiras finas

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:
Numa frigideira, aqueça o óleo, coloque as frutas vermelhas e cozinhe por 5 minutos ou até começarem a desmanchar.
Adicione o espumante, o tomilho, o açúcar, tempere com a pimenta, ajuste o sal e adicione as folhas de manjericão.

PALMITO:

Palmito:
Em uma frigideira, aqueça o azeite e grelhe o palmito pupunha por aproximadamente 5 minutos, até murchar e ficar levemente dourado.

Sirva o frango, acompanhado do palmito e do molho de frutas vermelhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29278-file-de-frango-com-gruyere-e-molho-de-framboesas.html>