## **FRANGO**

## **INGREDIENTES**

1 kg de peito de frango cortado em tiras

250 g de bacon cortado em pedaços médios

alho picado a gosto

1 tomate não muito maduro cortado em cubinhos

manjericão (in natura) a gosto

pimenta-do-reino a gosto

noz-moscada a gosto

sal a gosto

2 colheres de sopa de mostarda

1 colher de chá de mel

2 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque um fio de azeite em uma panela e doure o bacon até começar a grudar um pouquinho na panela (cuidado para não queimar).

Acrescente o frango e espere até que seque a água.

Coloque o alho, sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto.

Junte a mostarda e o mel.

E então o tomate e o creme de leite.

Quando levantar fervura acrescente o manjericão.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29775-frango.html