

FRANGO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de coxa de frango
sal a gosto
alho
cebola
azeite
orégano
água o necessário para cozinhar
queijo ralado a gosto
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas de frango com alho, cebola, azeite e sal a gosto.

Em uma panela com água suficiente, cozinhe as coxas de frango por aproximadamente 15 minutos ou até ficarem cozidas.

Após cozinhar, separe as coxas do molho que ficou na panela.

Deixe escorrer bastante para, que na hora de fritar, não espirrar o óleo.

Reserve o molho.

Após estarem cozidas, ponha óleo o suficiente em uma panela para cobrir as coxas, deixe esquentar bastante e frite-as.

Depois de fritas, ponha as coxas para escorrer em papel toalha.

No molho que sobrou na panela, acrescente molho de tomate temperado e mexa até esquentar um pouco, adicione o creme de leite e o azeite a gosto.

Adicione o frango.

Após levantar fervura, ponha o queijo ralado por cima.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29841-frango-com-creme-de-leite.html>