

FRANGO CREMOSO COM MOSTARDA

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango
2 dentes de alho
4 colheres de mostarda amarela
1/2 tomate maduro
1/2 cebola
1 copo de requeijão pequeno
1/2 caixa creme de leite
1/2 lata milho verde
2 fatias de queijo mussarela
3 colheres de margarina (qualy ou becel)
água
sal
pimenta-do-reino
salsinha para a hora de servir

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos médios e tempere com alho, sal e pimenta.

Em uma panela média coloque 2 colheres de margarina e espere derreter.

Coloque o frango e mexa deixando ele fritar, quando estiver levemente cozido adicione a outra colher de margarina e mexa bem.

Adicione a mostarda por cima de todo o frango, tampe a panela e abaixe o fogo.

Deixe cozinhar por uns cinco minutos.

Pique a cebola e o tomate (se preferir passe pelo processador).

Volte ao frango, mexa e misture a mostarda.

Adicione as cebolas e o tomate e mexa bem.

Se o molho secar adicione um pouco de água, deixe cozinhar mais um pouco até ficar um molho grosso.

Adicione o requeijão e o creme de leite, mexa bem.

Adicione o queijo picado, deixe o queijo derreter e pronto.

Coloque em uma travessa e polvilhe com salsinha.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30249-frango-cremoso-com-mostarda.html>