

FRANGO CAMPONÊS AO MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES

6 batatas médias cortadas ao meio 4 cenouras médias picadas em rodela
1 kg de frango (sossami)
1 pacote de meu frango assado sabor caipira
1 cebola grande picada grosseiramente
1 caixa de creme de leite
1 sachê de molho de tomate
1/2 pimentão verde picado
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho
2 sachês de sazón de frango
1 punhado de alecrim seco

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o tempero meu frango assado e reserve de um dia pro outro na geladeira.

No dia seguinte, ponha o frango em um refratário de vidro junto com as batatas e cenouras (pré-cozidas) e também a cebola cortada grosseiramente.

Leve ao forno por 1 hora.

Em uma panela refogue o alho, depois de dourado, acrescente o pimentão e a cebola e refogue mais um pouco até dourar a cebola também.

Acrescente o molho de tomate, não adicione água. Deixe esquentar um pouco e adicione também os sachês de sazón de frango.

Mexa bem, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Acerte no sal e ponha o alecrim.

Após o frango estar assado, regue com o molho e deixe no forno por apenas 5 minutos à 180°C.

Retire do forno e espere uns 10 minutos para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30853-frango-campones-ao-molho-rose.html>