

FRANGO AO MOLHO DE ALHO PORÓ E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

2 peitos de frango
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de manteiga
300 ml de leite
1 caixa de creme de leite
2 colheres de sopa de amido de milho
2 cebolas médias raladas
1 pimenta dedo-de-moça cortada bem pequena
100 g de champignon cortados ao meio
2 alhos porós em fatias finas
1 colher de sopa de alho
pimenta preta a gosto
curry a gosto
páprica picante a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpar e cortar o peito de frango em filé, não cortar muito fino, para cada metade do peito fiz apenas dois filés.

Temperar o frango com alho, sal e pimenta preta moída.

Fritar o frango até dourar dos dois lados em uma frigideira grande, pois todo o processo será feito numa única panela.

Após fritar o frango adicionar a cebola ralada até dourar.

Acrescentar o alho poró em fatias finas, a pimenta dedo-de-moça e o champignon.

Dissolver o amido de milho no leite e no creme de leite e acrescentar a mistura na frigideira.

Acrescentar os temperos (curry, páprica picante e sal).

Juntar o frango frito e deixar ferver por alguns minutos (até que o frango cozinhe).

O molho fica cremoso, mas não pode ficar muito duro. Qualquer coisa acrescentar um pouco mais de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31266-frango-ao-molho-de-alho-poro-e-champignon.html>