COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DELICIOSA ASSADAS AO CURRY

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 colher (sopa) de margarina

1 cebola pequena em tirinhas

1 caixinha de creme de leite UHT

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Derreta a margarina e doure a cebola.

Adicione o caldo que escorreu do frango e deixe ferver, salgando a gosto.

Quando o caldo reduzir e engrossar levemente, adicione o creme de leite, mexendo bem para incorporar e desligue o fogo.

Caso o caldo não engrosse, adicione 1 colher (chá) de farinha de trigo, antes de adicionar o creme de leite.

Retire o frango do forno e coloque em pratos individuais, servindo o molho por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31482-coxa-e-sobrecoxa-de-frango-deliciosa-assadas-ao-curry.html