

FRANGO AO REQUEIJÃO E VINHO

INGREDIENTES

cortes de peito de frango
3 colheres de requeijão
3 colheres de vinho tinto
1 cebola cortada em cubos
1/2 pimentão verde cortado em cubos
2 colheres de manteiga
1 cubo de caldo de galinha
sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os pedaços de frango e grelhe em uma frigideira com manteiga.

Acrescente a cebola, o pimentão e o caldo de galinha, logo depois coloque o vinho e deixe por uns 3 minutos para a absorção do tempero.

Coloque o requeijão e deixe por mais alguns minutos e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31820-frango-ao-requeijao-e-vinho.html>