

FRANGO AO MOLHO DE LARANJA COM AÇAFRÃO

INGREDIENTES

4 filés de peito de frango
1/2 tablete de caldo de legumes
Suco de 1 laranja grande
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
1/2 limão siciliano
Azeite
2 dentes de alho
150 ml de vinho branco
1 colher de sopa de amido de milho
1 colher de chá rasa de Açafração desidratado
Alecrim
Manteiga de uso culinário

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango, com sal, pimenta-do-reino, alecrim, meio limão e o caldo de legumes dissolvido.

Na frigideira, frite o frango temperado em um fio de azeite e reserve.

Em uma outra panela, refogue o alho cortado na manteiga, misture a colher de amido de milho e o açafração ao suco de laranja, acrescente a panela, junto com o vinho branco.

Deixe reduzir e acrescente uma colher de chá rasa de manteiga para dar brilho.

Acrescente os filés ao molho e sirva com purê de batatas!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32765-frango-ao-molho-de-laranja-com-acafrao.html>