

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 Açafrão 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 açafrão 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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