

# 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://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32765-frango-ao-molho-de-laranja-com-acafrao.html>