

FILÉ DE FRANGO NA MANTEIGA AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

4 filés de frango
2 colheres (chá) de sal
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
2 colheres (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) de manteiga
2 cebolas grande cortadas em rodelas grossas
suco de 1 laranja espremida
1/2 xícara (chá) de creme de leite

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o sal e a pimenta. Em uma frigideira, em fogo médio, aqueça o óleo, a manteiga e frite os filés até dourar dos dois lados. Escorra em papel-toalha e reserve. Adicione a cebola na frigideira e refogue até dourar levemente. Despeje o suco de laranja e ferva por 3 minutos, raspando o fundo da panela com uma colher de pau.

Adicione o creme de leite, aqueça e despeje sobre os filés fritos. Sirva acompanhado de arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33707-file-de-frango-na-manteiga-ao-molho-de-laranja.html>