

FRANGO AO MOLHO SIMPLES E RÁPIDO

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango cortado em pequenos pedaços

2 envelopes de tempero em pó para aves

1 dente de alho picado

1/2 cebola ralada

3 colheres de manteiga

1 caixinha de creme de leite ou 1 copo de leite integral

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a manteiga e frite o alho e a cebola ralada.

Após fritos junte 1 envelope do tempero em pó e depois coloque o frango.

Tampe a panela e sempre mexendo o frango, até ele ficar branco e fritozido por dentro.

Em um copo misture o creme de leite com o outro envelope do tempero em pó e coloque o creme na panela.

Tampe a panela e deixe cozinhar por no máximo 10 minutos.

Sirva com arroz branco e queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35189-frango-ao-molho-simples-e-rapido.html>