

FRANGO AO ACETATO BALSÂMICO

INGREDIENTES

- 4 filés de peito de frango
- 1 tomate picado (sem sementes e sem pele)
- 1 cebola pequena picada
- 150 ml de vinagre balsâmico (aceto balsâmico)
- 100 g mussarela
- 2 colheres de café de açúcar mascavo
- sal, pimenta, orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, orégano, pimenta e limão e reserve.

Leve ao fogo baixo o vinagre balsâmico e o açúcar e deixe a apurar até engrossar um pouco, por uns 5 minutos e desligue o fogo.

Em separado misture os tomates com a cebola e reserve.

Frite os filés em um frigideira, quase no ponto.

Coloque o tomate com a cebola picado, sobre cada filé, em seguida coloque o molho do vinagre e deixe apurar por uns 5 minutos.

Desligue o fogo e coloque as fatias de mussarela sobre os tomates.

Tampe sua frigideira e sirva com arroz branco e uma salada verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37302-frango-ao-acetato-balsamico.html>