

FRANGO ASSADO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 4 peitos de frango temperado
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 cubo de caldo de galinha
- 1 colher de sopa de cebola picada
- 1 xícara de vinho branco seco
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de leite morno
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira e adicione o azeite, asse os peitos até dourar. Em uma panela acrescente a manteiga e refogue a cebola até dourar.

Coloque o caldo de galinha e refogue mais um pouco.

Adicione a farinha de trigo aos poucos, acrescente o vinho e o leite.

Logo em seguida adicione o creme de leite e por último o parmesão.

Em um refratário coloque os peitos de frango e misture o molho branco.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 15 minutos, depois sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38073-frango-assado-ao-molho-branco.html>