

FRANGO AO CREME DE CEBOLA E LEITE DE COCO

INGREDIENTES

- 1 kg e filé de peito de frango picados em tiras
- 4 cebolas grandes picadas em rodela
- sal a gosto
- ervas finas
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1/2 xícara de água
- 1 vidro de leite de coco
- 1 creme de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1/2 xícara de leite
- 4 colheres de sopa de molho shoyu
- 1 xícara de champignon de tamanho médio

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, aqueça o azeite e frite os pedaços de frango.

Adicione a cebola picada em rodela e deixe fritar junto com o frango por aproximadamente 3 minutos.

Acrescente 1/2 xícara de água e feche a panela de pressão por 15 minutos.

Abra a panela de pressão, a cebola deve estar derretida, acrescente o leite de coco, o creme de leite deixe ferver e adicione o amido de milho dissolvido em 1/2 xícara de leite, mexendo bem para não embolotar.

Acrescente o champignon e deixe ferver por mais 5 minutos.

Sirva com arroz branco, purê de batatas e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38680-frango-ao-creme-de-cebola-e-leite-de-coco.html>