PEITO DE FRANGO AO CREME

INGREDIENTES

4 folhas de louro

1 peito de frango

1 xícara de salsa picada a gosto

2 cebolas picadas a gosto

3 colheres de sopa de vinagre

1 colher de sopa de molho de alho

3 colheres de óleo

2 caldo knorr

1 lata de creme de leite

1 lata de extrato de tomate

1 colher de chá de Margarina

3 colheres de suco de limão

3 colheres de sopa de vinagre

1 pitada de orégano a gosto

Batata a gosto

Cenoura a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os pedaços de batata e de cenoura, acrescente sal a gosto.

Coloque para cozinhar deixando-os "ao dente".

Coloque uma frigideira no fogo com um pouco de margarina e deixe derreter, jogue as batatas e cenouras dentro e deixe dourar um pouco.

Depois e só tirar do fogo colocar em uma travessa e salpicar ervas finas em cima e um pouco de sazón.

Pegar os pedaços de peito de frango já limpos e cortados passar limão e vinagre pra tirar o cheiro de frango e reserve.

Amassar os dois caldos Knorr dentro das três colheres de óleo quando a pasta estiver formada passe em todos os pedaços de frangos e reserve uns vinte minutos para pegar o sabor do Knorr.

Pegue todos os pedaços de frango e coloque na panela de pressão regando com o óleo, coloque um pouco de creme de leite, um pouco de extrato de tomate, uma colher de sopa de vinagre, o molho de alho, um pouquinho de margarina, as folhas de louro e colorau, por último coloque a cebola, o orégano e a salsa picada por cima.

Coloque no fogo baixo por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Coloque as verduras cozidas em uma travessa e adicione o frango, pode servir como prato principal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41538-peito-de-frango-ao-creme.html