

FRANGO ACEBOLADO AO CREME GOURMET

INGREDIENTES

- 8 filés de frango
- 1 colher (sopa) de alho
- Sal, pimenta calabresa e orégano a gosto
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de azeite extra-virgem
- 1 cebola grande em fatias finas
- 3 colheres (sopa) de óleo para fritar
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Tempere os 8 filés com o alho, sal, pimenta Calabresa, orégano e azeite, deixando marinar por 15 minutos.

Esquente uma frigideira grande.

Espalhe o açúcar mascavo, deixando-o derreter.

Acrescente o óleo.

Coloque os filés, tampe a frigideira por 5 minutos.

Vire os filés, disponha as cebolas por cima, tampe e deixe por mais 5 minutos.

Acrescente o creme de leite e misture.

Está pronto para servir (dica: sirva com arroz branco e farofa, fica uma delícia).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43803-frango-acebolado-ao-creme-gourmet.html>