

FRANGO COZIDO AO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 frango inteiro
1 cebola
2 tomates
1 pimentão
1 maço de cheiro verde
1 lata de creme de leite
1 colher de óleo
1 extrato de tomate
noz-moscada
pimenta-do-reino
2 dentes de alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dentro de uma panela de pressão com uma colher óleo frite o alho e a cebola.

Coloque o frango já cortado e acrescente o tomate, pimentão, pimenta do reino, noz moscada e sal a gosto.

Cozinhe na pressão por 10 minutos.

Depois abra a panela e acrescente o extrato de tomate e o creme de leite.

Pronto, só servir com arroz branco.

Lembrete: tomar cuidado ao acrescentar o creme de leite para que não talhe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44089-frango-cozido-ao-creme-de-leite.html>