ESCALOPES DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito grande de frango sem pele e sem ossos (800 g)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 dentes de alho picados

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola grande em tiras

2 colheres (sopa) de folhas da sálvia fresca picadas

MODO DE PREPARO

Corte a carne em bifes bem finos (escalopes) e tempere com sal, pimenta e o alho. Deixe tomar gosto por uma hora, coberto, na geladeira. Aqueça o óleo e doure os escalopes, aos poucos, virando para ficarem bem passados. Retire do fogo e mantenha aquecidos. Na mesma frigideira, coloque a manteiga e junte a cebola, mexendo por um minuto. Tempere com sal e pimenta. Junte a sálvia, mexa e coloque os escalopes na panela. Sirva em seguida com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46040-escalopes-de-frango.html