

FRANGO À MINEIRA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango em cubinhos

5 colheres de margarina

4 colheres de trigo

1 tablete de caldo de galinha

1 cenoura

1 lata de creme de leite

sal a gosto

cebolinha

água

MODO DE PREPARO

Coloque na panela 2 colheres de margarina, coloque aos poucos os cubinhos do peito de frango e frite bem.

Depois de bem fritinho cubra com água.

Coloque o tablete de caldo de galinha, a cenoura cortada em rodela bem finas e deixe cozinhar, experimente, se necessário coloque o sal, reserve.

À parte faça um mingauzinho das 3 colheres de margarina e as 4 colheres de trigo.

Coloque aos poucos junto ao frango.

Deixe engrossar o caldo.

Reserve.

Na hora de servir acrescente o creme de leite e polvilhe com a cebolinha.

Sirva com arroz branco e batata frita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46749-frango-a-mineira.html>