

# FRANGO COLORIDO COM MOLHO BRANCO LIGHT

## INGREDIENTES

5 ou 6 filezinhos de peito de frango  
2 batatas-salsa grandes picadas em rodela não muito finas (para não sumir no cozimento)  
1 cenoura pequena ralada no ralo grosso  
300 mL de leite desnatado  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 xícara de água fervente  
3 colheres de sopa de cheiro-verde  
1 colher de chá de tempero pronto (mistura de cebola, alho, salsinha, cebolinha, pimenta)  
sal  
pimenta-do-reino  
óleo

## MODO DE PREPARO

Corte os filés de peito de frango em cubinhos e tempere usando 1 colher de chá de tempero pronto.  
Aqueça duas colheres de sopa de óleo em uma panela e coloque os cubinhos de frango para cozinhar, com a tampa fechada.  
Quando o frango soltar a água, adicione o cheiro-verde e as rodela de batata-salsa.  
Mexa bem todos os ingredientes e acrescente 1 xícara de água fervente.  
Deixe cozinhar com a tampa aberta.  
Quando a água secar até a metade, adicione 200 mL de leite e misture.  
Acerte o sal e a pimenta.  
Dissolva as duas colheres de farinha de trigo nos 100 mL de leite restantes e acrescente à mistura.  
Mexa sem parar até que o molho engrosse, no fogo baixo, cuidando para não grudar no fundo da panela.  
Acrescente a cenoura ralada e misture bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47609-frango-colorido-com-molho-branco-light.html>