FRANGO AO VINHO BRANCO E AÇAFRÃO DA CLA

INGREDIENTES

4 filés de peito de frango de espessura média

1 cebola grande

4 dentes de alho

20 ml de vinho branco

óleo para dourar a cebola e o alho

Açafrão a gosto

Manjerona a gosto

Limão a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Água suficiente para cozinhar o frango

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque óleo para dourar o alho. Quando o alho estiver levemente dourado adicione a cebola e deixe dourar.

Acrescente os filés e dê uma douradinha.

Acrescente o vinho branco, um pouco de água e os temperos.

Deixe o frango ir cozinhando e vá acrescentando a água aos poucos não deixe ela secar completamente para que fique um molho gostoso e deixe o frango molhadinho.

Arroz branco e salada são ótimos acompanhamentos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47752-frango-ao-vinho-branco-e-acafrao-da-cla.html