

FRANGO AO GENGIBRE

INGREDIENTES

1 kg de sasami (tiras de peito de frango)
1 unidade de gengibre grande ralado
suco de 1 limão
1 lata de creme de leite
4 colheres de mostarda bem cheias
50g de queijo parmesão ralado
1 cebola média
4 dentes de alho
sal - a gosto
pimenta - a gosto
1 sopa colher de açúcar (se necessário)
1 colher sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Numa tigela tempere o frango com cebola, alho, o suco de 1 limão, a mostarda, sal e pimenta a gosto.

Rale o gengibre e misture tudo deixando o frango marinar por pelo menos 2 horas.

Experimente o tempero e caso esteja muito ácido, coloque o açúcar.

Numa frigideira grande coloque um fio de azeite e coloque o frango temperado (todo ou partes dependendo do tamanho da frigideira).

Deixe a frigideira tampada em fogo baixo para que o frango cozinhe no próprio caldo.

Após 15 minutos, aumente o fogo e quando acabar o caldo frite rapidamente ambos os lados dos filezinhos para que fiquem dourados.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, misture bem e a seguir adicione o queijo.

Leve ao fogo por aproximadamente 3 min até que esteja tudo bem misturado e o queijo derretido.

Tire do fogo e sirva acompanhado de purê de batatas ou arroz com legumes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48999-frango-ao-gengibre.html>