

FRANGO AO MOLHO DE COALHADA

INGREDIENTES

- 300 g frango moído
- 1 lata de seleta de legumes (milho e ervilha)
- 1 potinho de coalhada (ou pode usar creme de leite)
- 1 sachê de molho de tomate
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara de pimentão amarelo picado
- 1 colher de chá de mostarda dijon (se quiser)
- sal a gosto
- folhas de manjeriço fresco a gosto
- tomilho a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o frango e temperar com o sal e o tomilho.

Colocar a cebola, o alho e o pimentão picados. Refogar.

Despejar a coalhada, a mostarda dijon e o molho de tomate. Este último não precisa ser usado o sachê inteiro, pode colocar a gosto.

Quando começar a ferver, desligue o fogo e acrescente o manjeriço fresco. Ele vai por último para perfumar o alimento.

Pode servir com arroz branco ou batatas gratinadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50604-frango-ao-molho-de-coalhada.html>