

# FRANGO APAIXONADO

## INGREDIENTES

meia cebola ralada  
1 dente de alho picadinho  
2 colheres (sopa) de manteiga  
500gr de filé de peito de frango em cubos  
2 cubos de caldo de galinha  
4 colheres (sopa) de molho de tomate  
200ml de leite de coco  
200ml de leite  
1 colher (chá) de amido de milho  
salsinha à gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela doure bem a cebola, o alho e o frango com a manteiga.  
Após dourar acrescente os dois cubos de caldo de galinha e as 4 colheres de molho de tomate e refogue.  
Acrescente o leite de coco misturado com o leite e o amido de milho e deixe engrossar. Sempre misturando!  
Desligue o fogo e adicione a salsinha a gosto.  
Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50671-frango-apaixonado.html>