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.

Apois 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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