

# FRANGO AO MOLHO CREMOSO

## INGREDIENTES

1 frango médio  
1 caldo de frango  
1 colher de azeite  
1 pitada de sal  
temperos a gosto  
noz-moscada a gosto  
1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Trate o frango e deixe de molho na água com limão.

Corte e prepare o tempero.

Retire o frango da água do limão lave e coloque o tempero.

Deixe por 10minutos.

Em uma panela coloque o azeite e espere esquentar um pouco, depois coloque o frango e deixe refogar por 5minutos, tampe e deixe cozinhar.

Depois acrescente o tempero e deixe refogar mais um pouco, mexendo de vez em quando.

Depois coloque a noz moscada e o creme de leite.

Deixe ferver mais um pouco e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51964-frango-ao-molho-cremoso.html>