

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 10 minutos.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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