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 refougar 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