

FRANGO AO MOLHO DE CHAMPINGNON

INGREDIENTES

1 bandeja de peito de frango temperado

Tomate em cubinhos (a gosto)

Cebola em cubinhos (a gosto)

400 g de champingnon picado

Molho de tomate

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em pedaços pequenos e coloque cozinhar em uma panela de pressão para agilizar a receita.

Em seguida, em outra panela, refogue no óleo o tomate e a cebola em cubinhos (pode colocar a quantidade desejada), mexendo bastante para não queimar. De vez em quando acrescente uma colher de chá de água.

Assim que o frango estiver cozido, despeje-o na panela do tomate e cebola (pode utilizar a mesma água do cozimento)

Misture bem e acrescente o champingnon e mexa bem por aproximadamente 10 minutos. Desligue e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52328-frango-ao-molho-de-champingnon.html>