

FRANGO AO CREME DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 150 g (1 pote) de Cream Cheese Philadelphia

1 xíc. de água

1 xíc. de vinho branco

OUTROS:

Outros: 4 coxas de frango lavadas e secas

4 sobrecoxas de frango lavadas e secas

5 colheres de manteiga sem sal

1 lata de champignon média (228 g)

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar o sal e a pimenta no frango e fritar em manteiga até que doure.

Adicionar ao frango 1/2 xícara de água, vinho branco, champignons e temperar com sal e pimenta. Deixar cozinhar no fogo baixo por 5 minutos.

Liquidificar o Cream Cheese Philadelphia com o resto da água e verter sobre o frango.

Cozinhar por 10 minutos mexendo constantemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52367-frango-ao-creme-de-champignon.html>