FRANGO COM CHAMPIGNON CREMOSO

INGREDIENTES

1/2 peito de frango em pedaços pequenos

1 xicara de champinhom cortados em fatias

2 dentes de alho espremidos

2 colheres de azeite

2 colheres de margarina

1 tomate sem pele e sem sementes picado

1 colher de molho de tomate

1 colher cheia de requeijão

1 copo pequeno de água

1 colher rasa de amido de milho

Caldo de bacon, sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e a margarina e frite o alho, quando ficar dourado misture o champignon e refogue.

Retire o champignon da panela com um garfo.

Aqueça os oleos do fundo da panela e refogue o frango, acrescente, sal, caldo de bacon, orégano, o tomate e o molho.

Misture o amido no copo de agua e coloque na panela mexendo até engrossar, coloque o requeijão mexa mais (prove o sal).

Acrescente o champignon e mexa, quando incorporar está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52606-frango-com-champignon-cremoso.html