

# 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>