

FRANGO COM CHAMPIGNON CREMOSO

INGREDIENTES

- 1/2 peito de frango em pedaços pequenos
- 1 xícara 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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