

PEITO DE FRANGO COM PERAS E BATATA

INGREDIENTES

- 1/4 de xícara de farinha de trigo
- 1/4 colher de chá de pimenta do reino
- 750g de peito de frango, sem osso
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 peras a sua escolha
- 1 sopa de óleo
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1/4 de creme de leite
- 1 xícara de suco de pera

MODO DE PREPARO

Misture o sal a pimenta, e cubra os peitos em filés com essa mistura.

Em uma frigideira aqueça a manteiga, acrescente as peras e cozinhe por 3 minutos, até ficarem macias.

Coloque em outro recipiente, mas mantenha aquecidas.

Na mesma frigideira, junte os peitos de frango e cozinhe até que fiquem dourados, com uma escumadeira transfira para um prato aquecido.

Na frigideira junte o caldo de galinha ao fundo que ficou, acrescente o suco de pêra até soltar o fundo, sempre mexendo, cozinhe durante um minuto.

Regue os peitos de frango com essa mistura e coloque as peras por cima.

Sirva em seguida.

Sugestão para servir: como acompanhamento deste prato, sirva batatinhas cozidas no vapor cobertas com manteiga e salsa picada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53399-peito-de-frango-com-peras-e-batata.html>