

FRANGO AO VINHO E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

1/2 xícara de farinha de trigo, sal e pimenta-do-reino a gosto

2 peitos sem osso e sem pele cortados em 4 partes

4 colheres de sopa de óleo

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

250 g de cogumelos cortados em lâminas

1 xícara de vinho branco seco de boa qualidade

1 e 1/2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha, o sal e a pimenta-do-reino num saco plástico limpo e seco. Acrescente os peitos de frango, feche e agite até misturar bem. Aqueça o óleo e frite até os pedaços dourarem de todos os lados. Tampe e deixe cozinhar por 15 min. Retire o frango da panela e reserve. Coloque a manteiga ou a margarina, na panela da fritura do frango, com os cogumelos por uns 3 minutos. Junte o vinho e mexa raspando o fundo da panela para soltar a crostinha da fritura do frango. Tempere este molho a gosto com sal e pimenta. Dissolva a farinha em um pouco de água e adicione ao molho até engrossar. Junte os pedaços do frango. Sirva com arroz branco ou batatas palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53444-frango-ao-vinho-e-champignon.html>