FRANGO AO MOLHO DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxas

Tempero a gosto

1/2 xícara de óleo

2 caixas de creme de leite

1 tablete de caldo de galinha

1 kg de batata

1/2 copo de requeijão

1 maço de cheiro verde

Água do cozimento da batatas

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e tempere as coxas e sobrecoxas ao seu gosto, numa panela funda refogue o frango, cozinhe as batata.

Quando estiver cozida não desperdice a água do cozimento, no liquidificador com a água ainda quente coloque as batatas, o creme de leite, o requeijão, o tablete de caldo de galinha e o cheiro verde.

Bata por 5 minutos depois do frango pronto.

Jogue o molho de batatas e deixe apurar um pouco.

O molho tem que ficar grossinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54538-frango-ao-molho-de-batata.html