

FRICASSÊ DE PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

2 peitos médio de frango cortados e cubo

2 cebolas médias raladas

2 cenouras cortadas em rodela finas

1 lata ou caixa creme de leite

1 copo de vinho branco seco

1 ovo

1 colher de sopa de margarina

salsa e sal a gosto

pimenta-do-reino ou tempero baiano

suco da metade de um limão

MODO DE PREPARO

Tempere o peito com sal, pimenta e suco de limão, reserve.

Em uma frigideira grande coloque a cebola, a cenoura e o peito, deixe dourar.

Coloque o vinho tampe e deixe cozinhar até ficar macio.

descubra a panela, deixe engrossar o molho e coloque o creme de leite batido com o ovo, desligue o fogo antes de ferver.

Coloque em uma travessa e decore com salsa picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55453-fricasse-de-peito-de-frango.html>