

FRANGO COM ALHO PORÓ

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango picados em cubos
- 1 alho poró em rodela
- 1 dente de alho
- 200 ml de creme de leite fresco
- 1 colher de molho shoyu
- 100 g de parmesão ralado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 copo de água

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande doure o alho na manteiga e acrescente o frango.

Refoque o frango até ele ficar quase cozido por dentro. Pode adicionar um pouco de água para que ele não queime.

Acrescente o alho poró mexendo sempre por volta de 10 minutos ou até que o alho-poró "murche". Acrescente o creme de leite fresco com um pouco de água para o molho ficar mais ou menos denso (como preferir).

Acrescente o molho shoyu, pimenta-do-reino a gosto.

Por último, acrescente o parmesão ralado e mexa até ele incorporar ao molho. Desligue e está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55520-frango-com-alho-poro.html>