

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.

Refogue o frango até ele ficar quase cozido por dentro. Pode adicionar um pouco 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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