

FRANGO AO CHAMPIGNON

INGREDIENTES

1 kg de peito de peito de frango desossado
300 g de champignon
300 g de bacon
1 1/2 copos americanos de vinho branco seco
2 colheres de manteiga
2 dentes de alho cebola
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata o alho, sal, cebola e 1/2 copo de vinho.

O frango limpe, tempere e deixe por 2 horas.

Em uma panela grande ponha a manteiga e doure todo o frango, após dourado retire o frango e reserve.

Na mesma panela com o resto que restou no fundo da panela jogue o bacon e doure, após esse processo retire o bacon e reserve. Na mesma panela com que restou da fritura do frango e o óleo do bacon jogue o champignon e de um leve cozimento.

Jogue o 1 copo vinho branco e deixe ferver e com uma colher, solte todo resíduo do fundo. em seguida jogue o frango o bacon e o champignon, sal a gosto e deixe por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55652-frango-ao-champignon.html>