FRANGO AO MOLHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

400 g de peito de frango

vinagre a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto

2 maracujás

10 g açúcar

100 ml vinho branco

25 g manteiga

8 g de farinha de trigo

15 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque o frango no vinagre e reserve por 15 minutos

Tempere o frango com sal, pimenta e reserve

Corte os maracujás ao meio, coloque a polpa no liquidificador, bata por 30 segundos

Coloque o suco em uma peneira, reserve o suco separado das sementes

Em uma panela derreta a manteiga

Adicione o açúcar e mexa até formar uma calda

Dissolva a farinha de trigo em um pouco de água e coloque na panela; mexa bem para não queimar

Acrescente o vinho e a polpa dos maracujás; deixe ferver por 3 minutos e desligue

Em uma frigideira, frite os peitos de frango no azeite até dourar

Sirva os filés e cubra com o molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9460-frango-ao-molho-de-maracuja.html