

PEITO DE FRANGO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubos e pré-cozido

1 colher (sopa) de chimichuri

3 dentes de alho

sal a gosto

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

azeite a gosto

alho frito pronto a gosto

4 fatias de queijo cortado em cubos

2 colheres (sopa) de manteiga

1 copo grande de leite

MODO DE PREPARO

Em um socador de alho soque o chimichuri, o alho e o sal até formar uma pasta

Regue o frango com o azeite e mexa bem até que o frango comece a fritar e o fundo da panela começar a dar uma dourada

Deixe a água secar e reserve

Dissolva a farinha de trigo em um copo grande de leite e em seguida misture com a manteiga na panela

Adicione 1/2 copo de leite caso queira aumentar a quantidade de molho

Mexa bem até derreter o queijo

Eu prefiro não acrescentar sal ao molho por causa do sal já presente no frango, mas aí fica a gosto de cada um

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8245-peito-de-frango-com-molho-branco.html>