

PEITO DE FRANGO DIVINO, DEPOIS QUE VOCÊ FIZER ASSIM NUNCA MAIS VAI FAZER DE OUTRO JEITO

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso cortado em filés

sal (a gosto)

um fio generoso de azeite

300ml de caldo de frango

150ml de suco de limão

½ cebola grande picadinha

2 folhas de louro

3-4 raminhos de tomilho

2 raminhos de alecrim

2 dentes de alho com casca, amassados com as mãos

pastinha espessante feita com 50g de farinha de trigo e 50g de manteiga amassadas juntas (beurre manié)

açúcar (a gosto)

sal e pimenta-do-reino (a gosto)

salsinha picadinha (a gosto)

raspas de limão (a gosto)

MODO DE PREPARO

Primeiramente, tempere os filés de frango com sal e um fio de azeite.

Misture bem com as mãos, para pegar o tempero.

Aqueça uma frigideira média no fogo e acrescente no máximo 3 filés para grelharem. Se adicionar muitos de uma só vez, vão soltar água e cozinhar, ao invés de grelhar.

Deixe grelhar por 2 minutos de um lado e por 1 minuto e meio do outro lado.

Retire os filés, e passe-os para outro recipiente, repetindo esse processo para grelhar todos.

Nessa mesma frigideira, no fogo, despeje cuidadosamente o caldo de frango e o suco de limão.

Acrescente a cebola picada, as folhas de louro, os raminhos de tomilho e alecrim e os dentes de alho. Deixe cozinhar e reduzir esse molho pela metade.

Em seguida, coe o molho numa peneira de alumínio ou aço e volte-o para uma panela.

Deixe retomar a fervura, abaixe o fogo e junte aos poucos a pastinha espessante, chamada de beurre manié, misturando continuamente com um fouet. Talvez não seja necessário acrescentar tudo, apenas até engrossar um pouco.

Tempere com açúcar, sal e pimenta-do-reino, tudo a gosto. Prove e acerte esses ingredientes, se necessário.

Inclua salsinha picadinha e raspas de limão, misturando, desligando o fogo e reservando.

Corte o frango em fatias, disponha num prato e regue com o molho de limão.

Prontinho! Agora você já pode servir e degustar seu incrível peito de frango ao molho de limão! Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16765-peito-de-frango-divino-depois-que-voce-fizer-assim-nunca-mais-vai-fazer-de-outro-jeito.html>