

# 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 filetes

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

<ol>

<li>Primeiramente, tempere os filetes de frango com sal e um fio de azeite.</li>

<li> Misture bem com as mãos, para pegar o tempero.</li>

<li> Aqueça uma frigideira média no fogo e acrescente no máximo 3 filetes para grelhar. Se adicionar muitos de uma só vez, vão soltar água e cozinhar, ao invés de grelhar.</li>

<li> Deixe grelhar por 2 minutos de um lado e por 1 minuto e meio do outro lado.</li>

<li> Retire os filetes, e passe-os para outro recipiente, repetindo esse processo para grelhar todos.</li>

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

<li> 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.</li>

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

<li> 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.</li>

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

<li>Inclua salsinha picadinha e raspas de limão, misturando, desligando o fogo e reservando.</li>

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

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

</ol>

©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>