FRANGO COM AMÊNDOAS DE DAMASCO

INGREDIENTES

4 filés de peito de frango com 2 cm de altura

1 medida de 120 ml de amêndoas de damasco

20 tomates cereja

1 colher (sopa) mostarda amarela

1 limão siciliano

sal a gosto

1 colher (café) de coentro desidratada*

1 colher (café) de cebola desidratada*

1 colher (café) de alho desidratado*

1 colher (café) de aipo desidratado*

1 colher (café) de manjericão desidratado*

1 colher (café) de mostarda desidratada*

1 colher (café) de salsa desidratada*

pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Azeite para fritar

120 ml de água filtrada

*ou use tempero pronto sem adicao de sodio.

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com sal, limão espremido e os temperos secos

Deixe descansar por 30 minutos em temperatura ambiente

Esquente o azeite em uma frigideira antiaderente e leve 2 filés por vez

Frite 3 minutos de cada lado até ficar dourado

Coloque metade dos tomates cereja, estoure

Adicione metade da mostarda, abaixe o fogo e deixe a água secar

Retire os filés junto com os tomates e reserve

Despeje o restante da água na frigideira e coloque metade das amêndoas

Reduza até ficar um creme

Retire este molho e despeje por cima dos filés

Repita a operação para os outros 2 filés e sirva com arroz basmati

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/5034-frango-com-amendoas-de-damasco.html