

FRANGO AO MOLHO DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 cebola média (pode ser roxa ou branca)

1 copo vinho tinto seco (400 ml)

1 e 1/2 de alho amassados

1 colher pequena de amido de milho

orégano a gosto (opcional)

pimenta-do-reino ou pimenta com cominho a gosto (opcional)

sal a gosto

ervas de sua escolha (eu optei por alecrim)

1 colher (sopa) de extrato de tomate

1 e 1/2 colher de azeite ou óleo (preferência azeite)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma frigideira alta, o azeite ou óleo e o alho amassados

Logo após a cebola cortada em rodelas e refogue

Retire a cebola e o alho refogados e coloque o peito de frango temperado com sal para criar uma crosta tanto de um lado quanto do outro (não é para fritar o frango apenas selar)

Após o frango selar coloque o vinho tinto e novamente a cebola e o alho que foram refogados

Coloque o extrato de tomate, mexa e deixe começar a cozinhar no vinho

Coloque quando começar a cozinhar o orégano e pimenta

Retire o frango e reserve

Deixe em fogo médio por 12 minutos, virando o frango para o outro lado assim que chegar na metade do tempo

No molho adicione o amido de milho para engrossar e depois despeje no frango

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7759-frango-ao-molho-de-vinho-tinto.html>