

FILÉ DE FRANGO COM MANTEIGA

INGREDIENTES

4 fatias de filé de frango
2 dentes de alho
1 colher (sopa) de manteiga (colher parcialmente cheia)
1/2 cebola média
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
cheiro verde a gosto
azeite de oliva extra virgem (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga na frigideira e deixe derreter
Coloque metade da cebola picada e aumente o fogo
Deixe e mexa de vez em quando até que a cebola fique douradinha
Deixe a cebola no fogo e tempere o frango
Em uma vasilha, coloque o frango, o alho já macerado (muito bem macerado), a pimenta, o sal, o cheiro Verde e um fio de azeite de oliva extra virgem
Misture tudo
Coloque as fatias de file de Frango (já temperadas) por cima da cebola (com a tampa fechada)
Deixe e gire de dois em dois minutos
Depois de 10 minutos coloque o resto da cebola por cima dos frangos, tampe a frigideira e deixe por 2 minutos
Deixe mais 10 minutos, vire e pronto
Não deixe o frango muito tempo, ele pode soltar muita água e ficar ressecado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8297-file-de-frango-com-manteiga.html>