

Frango ao Molho de Champignon Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/frango-ao-molho-de-champignon-cremoso

Aprenda a fazer um delicioso Frango ao Molho de Champignon cremoso em apenas 35 minutos!

Frango ao Molho de Champignon Cremoso

 35 min

 4 porções

Ingredientes

- 2 peitos de [frango](#) grandes
- 200 g de [creme de leite](#)
- 100 g de [champignon](#) em conserva
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de óleo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho espremidos

Modo de Preparo

1. Corte os peitos de frango ao meio, no sentido do comprimento, para obter quatro filés.
2. Em uma frigideira, aqueça a manteiga e o óleo.
3. Coloque dois filés de frango na frigideira e tempere-os com sal e pimenta.
4. Quando os filés estiverem dourados de um lado, vire-os e tempere novamente com sal e pimenta.
5. Reserve os filés dourados e frite os outros dois filés.
6. Na mesma frigideira, refogue a cebola e o alho até ficarem macios.
7. Adicione o champignon cortado em fatias e o creme de leite.
8. Misture bem e deixe o molho cozinhar por alguns minutos, sem deixar ferver.
9. Em um refratário, disponha os filés de frango e despeje o molho cremoso por cima.
10. Sirva o Frango ao Molho de Champignon Cremoso bem quentinho e aproveite!

Veja também

Confira mais receitas com [Frango](#)