



## Frango cremoso ao molho branco

[www.receitasdafia.com/receitas/frango-cremoso-ao-molho-branco](http://www.receitasdafia.com/receitas/frango-cremoso-ao-molho-branco)

Que tal experimentar esta incrível receita de frango ao molho branco cremoso, pronta em apenas 40 minutos? Desfrute do sabor e da cremosidade deste prato que vai encantar seu paladar e fazer sucesso na sua mesa!

Frango cremoso ao molho branco

 40 min

 8 porções

### Ingredientes

#### FRANGO

- 800 g de peito de [frango](#) em cubos
- Óleo
- 2 dentes de [alho](#) picados
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

#### MOLHO BRANCO

- 1/2 litro de [leite](#)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de [farinha de trigo](#)

## Modo de Preparo

### FRANGO

1. Comece temperando o peito de frango picado com sal, pimenta e alho em uma tigela.
2. Em seguida, aqueça uma panela grande em fogo médio e misture o óleo com a margarina ou manteiga. Adicione o peito de frango e frite até que fique dourado por todos os lados.
3. Assim que o frango estiver douradinho, reserve-o.

### MOLHO BRANCO

1. Utilize a mesma panela para preparar o molho branco: adicione mais um pouco de óleo e, em seguida, a farinha de trigo. Mexa bem até obter uma mistura homogênea.
2. Aos poucos, adicione o leite, mexendo sempre para evitar a formação de grumos.
3. Cozinhe em fogo baixo até o molho engrossar.
4. Por último, acrescente o frango reservado ao molho branco e cozinhe por mais alguns minutos, para que os sabores se misturem.
5. Sirva o frango cremoso ao molho branco acompanhado de arroz branco ou purê de batatas. Bom apetite!

Veja também:

[12 receitas receitas deliciosas e econômicas com frango](#)