

FRANGO ALHO E ÓLEO AO MOLHO DE MAIONESE

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

3 dentes de alho

4 colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

pimenta a gosto

Maionese: 1 copo de leite

1 1/2 copo de azeite

1/2 tomate

2 colheres de cheiro-verde

1/2 limão (suco)

sal a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte em tirinhas ou cubos o frango

Em uma panela, junte o óleo, o alho, sal, pimenta e as tiras de frango; refogue

Deixe dourar as tiras/cubos de frango

Junte o tomate, o cheiro

Após, coloque o leite, sal, pimenta e bata

Vá colocando aos poucos o azeite até dar ponto

Quando estiver no ponto, acrescente o suco de limão e bata mais um minuto

Junte o frango com a maionese e misture

Sirva com batata palha e arroz

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11219-frango-alho-e-oleo-ao-molho-de-maionese.html>