POULET À LA CREME

INGREDIENTES

2 sobrecoxas de frango

2 coxas de frango

1 cenoura

1 alho-poró

1/2 litro de água

açafrão em pó

1/2 L de creme fraiche (ou 250 ml de creme de leite fresco e 250 ml de leite)

500 g de cogumelos

sal

pimenta-do-reino

tomilho fresco

manjerona

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue alho

Adicione o açafrão dissolvido em água morna e coloque o frango já temperado com sal e pimenta

Cozinhe por 15 minutos, regando de vez em quando com água

Em seguida, adicione os cogumelos, tomilho e manjerona e cozinhe por mais 5 minutos em fogo baixo

Despeje o creme fraiche e, em seguida, misture e deixe curtir bem em fogo médio por 10 minutos

Despeje em um refratário e sirva quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4081-poulet-a-la-creme.html