

Ingredientes

Frango inteiro - 1

Leite - 1 copo

Creme de leite - 1 lata

Manteiga - 1 colher de sopa

Gemas - 2

Maizena - 1 colher de sopa

Caldo de laranja - 2 copos

Vinho branco - 1 copo



Autora: Bia Borges
21 de julho de 2014

Modo de preparo

1. Refoga-se o frango com todos os temperos.
2. Depois de refogado, junta-se 02 copos de laranja e 01 copo de vinho branco.
3. Quando estiver cozido, desfie em pedaços grandes.

No caldo acrescente:

- 1 copo de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de manteiga
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de maizena

Leva-se tudo ao fogo para engrossar.

4. Junta-se o frango já desfiado ao creme.
5. Sirva em seguida.