

FRANGO COM MOLHO DE LARANJA



INGREDIENTES

- 600 DE FRANGO (PEITO OU BIFES)
- MEIO PACOTE DE SOPA DE CEBOLA (TIPO KNORR)
- SUMO DE 2 LARANJAS
- 1 LATA DE COGUMELOS
- 75 ML AZEITE
- 200 ML LEITE

CONFEÇÃO

1. Corte os peitos em cubos e tempere com a sopa de cebola e o sumo de laranja e reserve.
2. Acessório misturador
3. Coloque o azeite na taça e programe velocidade 1, 100° por 4 minutos.
4. De seguida junte o frango, a marinada, os cogumelos e o leite. Mexa com a espátula e programe (sem tampa de vapor) velocidade 1, 100° por 20 minutos. Verificar antes de tirar