

carne



Frango com pêsegos e mangas

ingredientes

Para 4 a 6 pessoas

- . 1 kg a 1,5kg de frango
- . 60g de manteiga
- . 250g de manga em cubos
- . 120g de pêsego em cubos
- . 3 tiras de casca de limão
- . 3dl de caldo de galinha
- . 1 colher de sopa de limão
- . 1dl de natas
- . sal e pimenta

preparação

Aqueça previamente o forno a 180° C.

Salteie o frango na manteiga, de todos os lados. Junte a manga, o pêsego, a casca de limão e o caldo de galinha.

Cubra e leve ao forno 1 hora.

Retire o frango do prato e conserve-o quente.

Retire a casca de limão. Junte o sumo de limão e as natas. Tempere a gosto.

Leve o molho a levantar fervura e deixe reduzir até que engrosse.

Deite sobre o frango e sirva.

