



SOBRECOXA COM TEMPERO PARA AVES



INGREDIENTES

- 400 g de Sobrecoxa de Frango Swift (2 unidades)
- ½ taça de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) Tempero para Aves Swift
- Azeite a gosto

- Sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de Cebola Picada Swift
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 g de creme de leite UHT
- As raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

1. Tempere os cubos de frango com sal e pimenta.
2. Em um recipiente tempere as sobrecoxas com o vinho e o tempero para aves.
3. Retire as sobrecoxas e reserve a marinada. Em uma frigideira média aqueça o azeite.
4. Grelhe as sobrecoxas dos dois lados transfira para uma assadeira e leve ao forno para terminar o cozimento. Retire assim que as sobrecoxas estiverem douradas.
5. Na mesma frigideira coloque a cebola e refogue até murchar. Adicione a marinada reservada a manteiga e deixe reduzir.
6. Junte o creme de leite misture bem e finalize com as raspas de limão. Sirva com a sobrecoxa.

PRODUTOS UTILIZADOS



Temperos para Aves
Swift



Sobrecoxa de Frango
Swift



Cebola Picada
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR