FILÉ DE FRANGO COM MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

6 filés de frango

1 caixa de creme de leite

1/2 envelope de creme de cebola

1 requeijão

mostarda a gosto

mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o requeijão e creme de leite; reserve

Tempere os filés com mostarda e o creme de cebola; misture bem para pegar em todos os filés

Preaqueça o forno 180

Coloque os filés em uma forma

Espalhe toda a mistura de requeijão e creme de leite em cima dos filés

Coloque no forno por 15 a 20 minutos

Retire do forno e cubra com o queijo

Leve novamente ao forno e deixe dourar por 5 minutos

Retire do forno e se saboreie

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11481-file-de-frango-com-molho-especial.html