

FRANGO CREMOSO À MINHA MODA

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
1 pacote de creme de cebola
1 caixinha de creme de leite
1 copo de requeijão
1 copo de leite
1 lata de milho escorrido
1 cebola grande cortada em fatias finas
1 pimentão amarelo, sem pele, cortado em tiras
1 limão siciliano ou galego
1/2 xícara de salsinha picada
50 g de parmesão ralado
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os files de frango em bifés finos e pequenos.

Tempere-os com sal pimenta e limão e deixe marinar de um dia para o outro.

Bata no liquidificador o creme de leite, o requeijão, o leite e o milho até formar um creme homogêneo.

Misture ao creme a salsinha picada.

Em uma frigideira com óleo, refogue a cebola cortada em rodela finas.

Descasque o pimentão e corte-o em tiras e tempere com sal pimenta e azeite e reserve.

Empane os filés de frango com o creme de cebola.

Em um refratário untado com manteiga, distribua os filés de frango empanados.

Cubra com a cebola refogada e o pimentão em tiras.

Cubra tudo com o creme de milho e polvilhe com queijo parmesão ralado.

Cubra o refratário com papel alumínio.

Leve ao forno pré-aquecido a 200° por cerca de 30 a 35 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe gratinar até dourar

Sirva com um arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13409-frango-cremoso-a-minha-moda.html>