

MELHOR FRANGO DO MUNDO!!

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango sassami
- 2 potes de requeijão
- 2 pote de nata
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 pacote de creme de cebola
- azeite para untar

MODO DE PREPARO

Misture a sopa e o creme de cebola.

Faça um corte no meio dos filés.

Passes bem os frangos na mistura, como se estivesse empanando-os.

Unte um refratário com azeite.

Distribua os frangos temperados no refratário e evite colocar um em cima do outro.

Em outro pote, misture as natas e os requeijões.

Quando obter uma mistura homogênea coloque por cima do frango.

Leve ao forno a 220° C por no mínimo 45 minutos.

Quando o molho começar a borbulhar, sem retirar o frango do forno, corte um pedacinho de frango para ver se está cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14193-melhor-frango-do-mundo.html>