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.

Passe 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 220º 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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