

# FILÉ DE FRANGO AO QUEIJO

## INGREDIENTES

1k filé de frango  
sal a gosto  
suco de 2 limões  
2 dentes de alho amassados  
4 colheres (sopa) de shoyu  
óleo para untar a frigideira  
1 colher (café) de glutamato monossódico  
1 colher (café) de paprica doce, se quiser  
1 colher (café) de curry, se quiser  
1 colher (sopa) margarina  
1 colher (sopa) amido  
1 cebola picadinha  
1 e 1/2 copo de leite  
1 copo de requeijão cremoso  
100 g de provolone ralado ou outro de sua preferência  
200 g de mussarela ralada  
sal a gosto  
salpicar orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com sal, shoyu, limão, páprica doce, curry, alho e glutamato, deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

Unte uma frigideira com fio de óleo e coloque os filés.

Doure dos 2 lados e reserve.

Derreta a margarina e doura a cebola e a farinha de trigo.

Acrescente leite aos poucos, mexendo até levantar fervura.

Desligue e coloque o requeijão, o provolone e metade da mussarela, misture e acertar o sal.

Em uma travessa, coloque os filés e por cima o creme de queijos.

Salpique mussarela ralada e orégano.

Leve ao forno médio por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16506-file-de-frango-ao-queijo.html>