

# FRANGO COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

500 g de filé de frango (o filé tem que estar cortados de forma mais fina)

1 pacote de creme de cebola

1 copo de requeijão

2 xícaras de batata palha

## MODO DE PREPARO

Coloque o creme de cebola em prato (só o pó mesmo) depois passe o filé de frango no creme como se você estivesse empanando.

Vá arrumando o filé já "empanado" no creme de cebola em um refratário de vidro de preferência, mas pode ser feito em assadeira retangular também.

Depois espalhe o requeijão por cima do frango já arrumado no refratário.

Por último espalhe a batata palha.

Coloque papel-alumínio cobrindo o refratário, deixe na temperatura 180° C, por uns 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16561-frango-com-requeijao.html>