

FILÉ DE FRANGO AO GORGONZOLA

INGREDIENTES

500 g de filé de frango

Azeite, sal e pimenta a gosto

50 g de farinha de trigo

50 ml de leite

100 ml de creme de leite

25 g de manteiga

200 g de queijo gorgonzola

5 g de ervas finas

MODO DE PREPARO

Tempere os cubos de frango com sal e pimenta calabresa.

Em uma frigideira, frite os cubos de frango no azeite até ficarem dourados, e reserve.

Em uma panela, adicione a farinha, a manteiga, o leite e o creme de leite, e mexa até engrossar.

Adicione o queijo gorgonzola e as ervas finas e mexa até misturar bem, reservando em seguida durante 5 minutos.

Para finalizar, coloque os cubos de frango na panela do molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16900-file-de-frango-ao-gorgonzola.html>