

FRANGO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 copos (requeijão) leite

1 cebola

1 colher de amido de milho

1 colher de margarina

1 tablete de caldo de legumes

mussarela a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Desfie o peito de frango e refogue com alho e azeite, deixe bem sequinho.

Coloque o frango desfiado e refogado em uma travessa untada com margarina e reserve.

Em uma panela, refogue a cebola na margarina até dourar.

Acrescente o leite, o amido de milho e o tablete de caldo de legumes.

Mexa em fogo baixo até levantar fervura e engrossar.

Coloque o presunto picado por cima do frango, em seguida cubra com molho branco.

Coloque fatias de mussarela e por último o queijo ralado.

Leve ao forno por 10 minutos em temperatura média.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17856-frango-ao-molho-branco.html>