

TIRAS DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango cortado em tirinhas
1 limão
1/2 cebola cortada em cubos pequenos
2 dentes de alho amassados
1/2 copo de requeijão
100 ml de leite
1 colher de amido de milho
Sal
Azeite ou óleo

MODO DE PREPARO

Corte o frango em tirinhas e tempere com o limão e sal (fica mais gostoso se temperar umas 4 horas antes).

Em uma panela, refogue a cebola e o alho com azeite ou óleo.

Acrescente o frango com o caldo do limão.

Em outra panela, dissolva a maisena no leite e acrescente o requeijão com um pouco de sal.

Leve ao fogo e cozinhe por 2 minutos depois que ferver.

Em uma assadeira pequena, coloque as tiras do frango que cozinharam, e por cima jogue o creme com requeijão.

Leve ao forno por aproximadamente 10 a 15 minutos para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18732-tiras-de-frango-com-requeijao.html>