FILÉ DE FRANGO NO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

PARA TEMPERAR O FRANGO:

Para temperar o frango:800 g de filé de frango

1 colher (sopa) de tempero pronto (sal, alho, orégano fresco, sálvia fresca e pimenta do reino) ou de sua preferência

3 colheres (sopa) de azeite

CREME DE CEBOLA:

Creme de cebola:1 cebola grande ralada

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres de farinha de trigo

1 tablete de caldo de galinha

sal, pimenta e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

FILÉ DE FRANGO:

Filé de frango:Limpe os filés de frango, lave em água corrente e seque.

Coloque o tempero pronto e o azeite na carne branca e deixe descansar por 30 minutos mais ou menos. Grelhe até ficarem dourados e reserve.

Numa tigela, misture o creme de leite, o requeijão, a farinha de trigo, o tempero, a noz-moscada, o queijo ralado e sal, se necessário.

Para montar, espalhe os filés de frango num refratário, despeje o creme, polvilhe o queijo ralado e a noz-moscada.

Leve ao forno preaquecido a 200º C, por 20 minutos, para gratinar.

CREME DE CEBOLA:

Creme de cebola:Doure a cebola junto com a margarina e o caldo de galinha.

Acrescente a farinha de trigo e coloque água até dar o ponto de creme.

Acrescente o cheiro-verde, a pimenta e o sal.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19695-file-de-frango-no-creme-de-cebola.html