FRANGO COM LIMÃO

INGREDIENTES

1 kg de frango (peito sem osso)

1 lata de milho (com a água)

1 lata de creme de leite (com soro)

1 copo de requeijão

1 pacote de sopa de cebola

MODO DE PREPARO

Lave os pedaços de frango e deixe-os descansar no suco de limão por 15 minutos.

Escorra e forre o fundo do pirex com os pedaços.

Bata no liquidificador o milho, o creme de leite, a sopa de cebola e o requeijão.

Coloque sobre os frangos e asse por 60 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21382-frango-com-limao.html