

FILÉ DE FRANGO DIFERENTE

INGREDIENTES

1/2 kg de filé de frango
1 limão
1 dente de alho amassado
pimenta-do-reino
1 colher de sopa de azeite
1 cebola picada
1 lata de creme de leite
200 ml de vinho branco
sal a gosto
coentro a gosto
queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com o alho, o limão e o coentro e reserve.

Em uma panela aquecida, coloque o azeite e a cebola.

Refogue até que fique quase transparente.

Junto os filés de frango e mexa.

Coloque o vinho branco e o creme de leite.

É importante que cubra todo o frango para poder cozinhar bem.

Tampe a panela e aguarde até o cozimento do frango (tempo aproximado de 15 minutos).

Em uma forma, coloque o frango junto ao molho.

Cubra com queijo parmesão e leve ao forno para gratinar.

Coloque sal se achar necessário e acrescente a pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21405-file-de-frango-diferente.html>