

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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