

FRANGO SUÍÇO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peito de frango
- 150 g de presunto fatiado
- 150 g de mussarela fatiada
- 1 litro de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 creme de leite
- 1 pacote de queijo ralado
- 3 colheres de maisena
- tempero a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO

Dissolva a maisena com um pouco de leite.

Em uma panela, doure o alho e a cebola na manteiga, acrescente todo o leite e tempere com sal e pimenta a gosto.

Quando perceber que está engrossando, acrescente o requeijão e o queijo ralado, desligue o fogo e coloque o creme de leite.

Despeje o molho por cima e vá abrindo espaço com o garfo, para que o molho entre no meio do frango.

Leve ao forno para assar o frango por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23019-frango-suico-ao-molho-branco.html>