

FRANGO GRATINADO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango (cortado com tirinhas pequenas)

1 caixinha de creme de leite

1 limão

queijo parmesão ralado á gosto

creme de cebola á gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o frango em tiras fininhas, coloque sal, o creme de cebola e o suco do limão.

Misture com as mãos e preaqueça o forno a 180° C.

Coloque o frango num refratário e, por cima, toda a caixinha do creme de leite e todo o queijo ralado.

Leve ao forno até ficar douradinho (mais ou menos 20/25 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24309-frango-gratinado-com-creme-de-leite.html>