

FRANGO ASSADO AO CREME DE CEBOLA CASEIRO

INGREDIENTES

filé de frango

sal a gosto

salsa e cebolinha a gosto

1 caldo knorr de galinha

1 colher de azeite

3 colheres de maionese

1 cebola média

6 batatas pré-cozidas

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, derreta o caldo knorr com um pouco de coentro e azeite, passe no frango e reserve.

Para preparar o creme de cebola, você vai precisar colocar a cebola picada no liquidificador com a maionese, o coentro, a cebolinha e o sal.

Bata até obter cremosidade e mexa com a colher para misturar bem os ingredientes.

Cozinhe os filés numa frigideira no fogão.

Quando estiverem cozidos, forre uma forma com as batatas já pré-cozidas e adicione os frango por cima. Corte algumas rodelas de cebola e leve ao forno preaquecido a 220º C para dourar por 20 a 30 minutos.

Após dourar os filés, regue-os com o creme de cebola e salpique queijo ralado o quanto quiser.

Deixe mais alguns minutos até dourar o queijo ralado e está pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25219-frango-assado-ao-creme-de-cebola-caseiro.html>