

FILÉ DE FRANGO COM MOLHO DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peito de frango
- sal e limão para temperar o frango
- 200 g de champignon picado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal e limão e deixe marinar por no mínimo 1 hora (eu gosto de temperar um dia antes).

Numa frigideira antiaderente frite os filés, e vá pingando a mistura do limão com sal que usou pra temperar, até ficarem bem douradinhos.

Depois que os filés estiverem dourados, reserve.

Na mesma frigideira, coloque o champignon picado e deixe uns 5 minutos para pegar o gosto do frango, vá mexendo pra ficar por igual.

Coloque em seguida o queijo ralado e o creme de leite, misture bem e desligue o fogo.

Coloque esse molho por cima dos filés e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25401-file-de-frango-com-molho-de-champignon.html>