FILÉ DE FRANGO MARINADO E RECHEADO COM BRIE

INGREDIENTES

Marinada:

1/4 xícara (chá) de azeite extra virgem

1/4 xícara (chá) de suco de limão siciliano

1/4 xícara (chá) de vinho branco seco

3 ramos de alecrim fresco

sal e pimenta-do-reino a gosto

Frango:

4 unidades de filé de frango sem pele e sem osso

1 colher (sopa) de óleo de canola

200 g queijo brie

1/4 xícara (chá) de vinho branco seco

1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco ou UHT (caixinha)

4 ramos de alecrim (opcional para decoração)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da marinada.

Misture os filés de frango com o tempero e leve para geladeira por, no mínimo, 1 hora antes de grelhar.

Preaqueça o forno a 230° C.

Na hora de grelhar, aqueça bem uma frigideira e unte com azeite.

Retire o excesso de líquido dos filés e reserve a marinada.

Corte os filés horizontalmente (não corte até o final), coloque uma fatia do brie e feche o frango (como um sanduíche).

Grelhe os filés de frango em fogo alto até dourar bem dos dois lados.

Transfira-os para uma assadeira e leve ao forno 230° C por 8 minutos.

Utilizando a mesma frigideira que grelhou o frango, coloque o vinho branco e a marinada.

Cozinhe até diminuir pela metade a quantidade de líquido.

Adicione o creme de leite fresco e ferva por mais 3 minutos.

Sirva o molho sobre os filés de frango, com um ramo de alecrim para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25706-file-de-frango-marinado-e-recheado-com-brie.html