

FILÉ DE FRANGO COM CREME DE ERVILHA

INGREDIENTES

- 500 g de filé de frango
- 1 lata de ervilha com água
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 g de queijo parmesão para ralar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com alho picado, sal a gosto, açafrão da terra (cúrcuma) e um pouquinho de pimenta-do-reino.

Coloque em um pote e deixe mais ou menos 30 minutos na geladeira, para o frango pegar o tempero.

Acenda o forno e deixe aquecendo a 200°C.

Em um processador, bata a ervilha com a água e o creme de leite até ficar homogêneo (o molho não pode ficar nem grosso e nem aguado), acredito que não precisará de mais sal, pois tem na água da ervilha.

Unte o pirex com azeite, coloque os filés e cubra com o molho.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos.

Retire o papel alumínio, polvilhe com o queijo ralado e retorne ao forno até o queijo gratinar.

Sirva com acompanhamento de arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26173-file-de-frango-com-creme-de-ervilha.html>