

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango

2 pacotes de creme de cebola (pode ser sopa de cebola)

1 copo de queijo ralado

1 leite de coco pequeno

2 latas de creme de leite

sal a gosto

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de frango com os 2 pacotes de creme de cebola e reserve.

Em um recipiente, misture o queijo ralado, o leite de coco, o creme de leite e uma pitada de sal.

Misture bem e reserve.

Em uma forma untada com azeite de oliva, espalhe o filé já temperado fazendo com que cubra todo o fundo da forma.

Após, despejar o molho branco já pronto por cima do frango.

Asse em forno médio por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26431-file-de-frango-ao-molho-branco.html>