

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 requeijão
- 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 requeijão, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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