

FRANGO AO MOLHO DE LEITE DE COCO E MOSTARDA

INGREDIENTES

600 g de peito de frango sem pele

1 pacote de creme de cebola

1 vidro (200 ml) de leite de coco

1 lata de creme de leite

1/2 copo de requeijão

2 colheres (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

Abra o peito de frango e corte em bifes finos.

Tempere com o creme de cebola e arrume em um refratário ou forma.

Misture o restante dos ingredientes até ficar homogêneo e despeje sobre os filés.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar até dourar (aproximadamente 1 hora).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26473-frango-ao-molho-de-leite-de-coco-e-mostarda.html>