

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO BRANCO, BACON, PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite

1 colher de maisena

1 lata de creme de leite

1 pote de requeijão

sal a gosto

pimenta a gosto

noz-moscada a gosto

FRANGO:

Frango: 1 kg de filé de frango

500 g de presunto

500 g de mussarela

500 g de bacon

1 gema de ovo e farinha de trigo (para empanar)

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela, despeje todo o conteúdo do leite, e espere que comece a ferver.

Após começar ferver, despeje um copo com leite e 1 colher de maisena para que o molho seja engrossado.

Vá mexendo devagar até ficar bem homogêneo e coloque o tempero ao seu gosto.

Após o molho engrossar, desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o requeijão. Mexa até misturar tudo e reserve e frite o bacon.

FRANGO:

Frango: Tempere o filé de frango a seu gosto.

Passe o frango no ovo e na farinha de trigo para empanar.

Frite os filés de frangos empanados e reserve.

Após todos os filés estarem fritos, despeje parte do molho branco em uma assadeira até cobrir o fundo.

Vá enfileirando todos os filés de frango até cobrir o fundo e fazendo camadas com o presunto, o queijo e o bacon.

Vá repetindo o processo até que encha toda a assadeira.

Ao final, despeje todo o restante do queijo sobre o frango, e coloque no forno por mais ou menos 20 minutos ou até que o queijo gratine.

Depois, é só saborear e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26991-file-de-frango-ao-molho-branco-bacon-presunto-e-queijo.html>