

FRANGO AO CREME DE PROVOLONE

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme: 100 g de queijo provolone

1 cebola

1/2 caixa de creme de leite

1 xícara de leite líquido

1 colher de maisena

MODO DE PREPARO

Lave as sobrecoxas de frango com limão e tempere com alho, cheiro-verde, sal, pimenta-cominho, sazón para frango e chicória.

Deixe marinar por 1 hora.

Depois de temperadas, leve ao forno por 40 minutos ou até ficarem douradas.

Para o creme, misture todos os ingredientes numa panela, em fogo baixo, até engrossar e derreter o queijo.

Depois, despeje por cima do frango assado e decore como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27001-frango-ao-creme-de-provolone.html>