

PEITO DE FRANGO AO CREME DE CEBOLA COM MUSSARELA

INGREDIENTES

- 2 latas/caixas de creme de leite
- 1 pacotinho de creme de cebola (qualquer marca)
- 200 g mussarela
- 1 pacotinho de queijo ralado
- 6 peitos de frango limpos e de tamanho médio

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o creme de leite, o creme de cebola e o queijo ralado, misture bem.

Coloque tudo em refratário e acomode os peitos de frango.

Coloque a mussarela por cima, até cobrir todo o refratário.

Leve ao forno (não é necessário estar preaquecido) por, aproximadamente, 30 ou 40 minutos.

Retire e leve a mesa.

Fica excelente com um arroz branco e batata palha, com uma salada de folhas com tomate cereja e com um vinho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28963-peito-de-frango-ao-creme-de-cebola-com-mussarela.html>