

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
2 limões
3 dentes de alho pequenos amassados
2 colheres de farinha de trigo
2 copos de água
1 lata de milho verde (sem a água)
1 lata de seleta de legumes (sem a água)
1 pote de requeijão
1 maço de cheiro-verde
sal a gosto
azeite de oliva a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os filés de frango em cubinhos e lave com o suco de um limão.
Tempere os cubinhos com o outro limão, alho e sal, deixe no tempero 10 minutos.
Em uma panela antiaderente, aqueça o azeite e frite o frango até dourar.
Depois de dourado, adicione a água já com o trigo dissolvido, logo em seguida adicione o requeijão.
Deixe ferver por 5 minutos, sempre mexendo para cozinhar o trigo, e não grudar.
Logo em, seguida adicione o milho verde e a seleta de legumes.
Deixe ferver mais 5 minutos, sempre mexendo.
Adicione o cheiro-verde, mexe bem e desligue o fogo.
Sirva com arroz branco e batata palha.
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29000-file-de-frango-ao-molho-de-requeijao.html>