

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>