

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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