

FRANGO COM CREME DE CEBOLA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 4 filés de frango grandes
- 1 sachê de sazón para aves
- 1 colher de sopa de alho granulado
- 1 pitada de pimenta-do-reino moída
cheiro verde (cebolinha e salsinha)
- 1 cebola pequena
- 3 colheres de sopa de azeite
- 500 ml de leite
- 2 colheres de sopa de requeijão
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Corte os filés de frango em cubinhos pequenos e não muito grossos.

Tempere com o sazón, o alho e a pimenta-do-reino e reserve.

Corte a cebola em cubinhos ou do jeito de sua preferência.

Em uma frigideira bem funda e espaçosa ou em uma panela coloque o azeite e espere até que esteja quente.

Comece a refogar a cebola e, após alguns segundos, coloque também o frango que foi temperado e o cheiro verde.

Quando o frango estiver bem "fritinho" desligue o fogo e reserve.

Em outra panela, coloque o leite e 3/4 do pacote de creme de cebola.

Em fogo médio mexa até que forme um caldo grosso.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite, mexa bem para o creme de leite não coalhar.

Ligue o frango novamente, em fogo baixo e jogue o molho por cima.

Misture bem para que o molho pegue o sabor do frango.

Quando começar a ferver coloque as colheres de requeijão e misture bem.

Prove e, se achar necessário, acrescente o resto do creme de cebola dissolvido em um pouco de leite para não empelotar.

Eu servi com arroz integral sete cereais e batata assada com ervas, mas recomendo servir também com arroz branco e batata palha, fica o máximo! Bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29672-frango-com-creme-de-cebola-e-requeijao.html>