

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE MAIONESE

INGREDIENTES

2 filés de frango limpos
2 colheres de maionese
1/2 cebola picada em rodela
3 dentes de alho amassados
sal
pimenta-do-reino
100 ml de água

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com pimenta-do-reino e sal a gosto.

Em uma panela média, frite os filés até dourar.

Retire e separe os filés em um pequeno refratário.

Refogue a cebola e o alho na mesma panela, até que eles comecem a dourar.

Logo após refogados e dourados adicione a maionese, misture bem.

Adicione a água mexendo até ter uma mistura homogênea.

Deixe a água secar.

Logo que a água secar e o molho engrossar, retire.

Adicione o molho aos filés.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29861-file-de-frango-ao-molho-de-maionese.html>