

# FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE LIMÃO MUITO FÁCIL E BARATO

## INGREDIENTES

1 peito de frango pequeno

1 caixa de creme de leite

1 xícara de suco de limão (limão espremido)

1 colher de sopa de raspinhas de limão a gosto

1 sazón verde

## MODO DE PREPARO

### FILÉ:

Filé:Pegue o peito de frango e corte em filés.

Coloque em uma tigela e adicione o tempero sazón verde.

Coloque para fritar os filés de frango em fogo baixo.

### MOLHO:

Molho:Em uma panela adicione uma lata de creme de leite e o suco de limão.

Deixe até engrossar e ficar consistente.

Adicione as raspinhas a gosto e mexa mais um pouco até se misturar.

Coloque por cima dos filés de frango e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31562-file-de-frango-ao-molho-de-limao-muito-facil-e-barato.html>