

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>