

FRANGO AO CREME DE CHEDDAR

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango sem osso

azeite de oliva

200 ml de leite

1 caldo de galinha

1 pote de creme de leite fresco

1 pote de requeijão tipo cheddar

300 g de queijo fatiado tipo mussarela

MODO DE PREPARO

Coloque um fio de azeite de oliva em uma forma retangular, corte o frango em filés da espessura de 1 cm. Disponha-os no fundo da forma.

Ferva o leite com o caldo de galinha até desmanchar por completo.

Derrame o leite sobre o frango.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por 40 minutos.

Após 40 minutos, misture o creme de leite e o requeijão e coloque a mistura por cima do frango .

Cubra tudo com o queijo tipo mussarela e leve novamente ao forno até gratinar.

Depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31568-frango-ao-creme-de-cheddar.html>