

FILÉ DE PEITO DE FRANGO AO FORNO COM MOLHO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peito de frango
- 2 dentes de alho amassadinhos
- sal a gosto (cuidado pois o creme de cebola já contém sal)
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 copo de requeijão cremoso light
- 1 caixinha de creme de leite light
- 1 colher de sopa de ervas finas
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- azeite suficiente para untar o pirex

MODO DE PREPARO

Lave os filés de frango, deixe escorrer toda água .

Misture o alho picadinho com as ervas finas e uma pitada de sal e passe de forma homogênea em todos os filés.

Passe os filés no creme de cebola e vá arrumando um a um num pirex grande e untado com azeite.

Misture o requeijão com o creme de leite e espalhe sobre os filés de frango.

Salpique queijo parmesão e leve ao forno médio até que o queijo doure. Aproximadamente 40 minutos, tempo que pode variar dependendo do tipo de fogão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32163-file-de-peito-de-frango-ao-forno-com-molho.html>