

FILÉ SASSAMI AO MOLHO BRANCO BEM SIMPLES

INGREDIENTES

400 g sassami

cebola, alho, orégano

sal a gosto

2 colheres de margarina

2 colheres de farinha de trigo

2 copos de leite

1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Tempere o sassami com sal a gosto em um refratário que vá ao forno, reserve.

Em uma panela frite a cebola, o alho, a margarina e adicione o caldo de galinha.

Misture num copo as colheres de farinha com o leite.

Acrescente à panela e misture tudo, sempre mexendo, até engrossar.

Depois despeje por cima do frango na travessa.

Leve ao forno até quando estiver cozido e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33869-file-sassami-ao-molho-branco-bem-simples.html>