

FRANGO DELÍCIA DA CAMILA

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango
2 pacotes de creme de cebola
bacon fatiado o quanto baste para forrar o fundo da travessa
1 cebola
1 creme de leite
1 requeijão
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Com o bacon em fatias finas cubra o fundo da travessa.

Empane o filé de frango no creme de cebola e coloque sobre o bacon.

Corte as cebolas em rodelas finas e espalhe sobre o frango.

Misture o creme de leite e o requeijão e coloque delicadamente sobre o frango.

Salpique com o queijo ralado e cubra a travessa com papel laminado.

Deixe no forno até cozinhar.

Retire o laminado e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33899-frango-delicia-da-camila.html>