

# 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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