

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO BRANCO SIMPLES

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 cebola média

margarina

500 ml de leite

1 colher de chá de amido de milho

1 caldo de bacon

orégano a gosto

queijo ralado (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de frango no azeite.

Acrescente aos filés à mistura do azeite e o caldo de frango, reserve.

Para o preparo do molho, rale a cebola no ralo grosso.

Doure a cebola na margarina, quando estiver douradinha acrescente o leite, o caldo de bacon e o orégano, se necessário acrescente sal. Misture bem quando estiver levantando fervura acrescente o amido de milho.

Frite os filés de frango na margarina e coloque em uma travessa, jogue o molho branco por cima. Se preferir coloque queijo ralado e ponha para gratinar por 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34320-file-de-frango-ao-molho-branco-simples.html>