

FILÉ DE FRANGO ASSADO NO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango cortado grosso
- 3 colheres de sopa cheias de maionese
- 5 colheres de sopa de creme de cebola em pó
- orégano a gosto
- salsinha desidratada a gosto
- tempero baiano a gosto
- suco de meio limão
- 1 dente de alho bem amassado

MODO DE PREPARO

Lave os filés e deixe escorrer bem a água.

Enquanto isso, misture os demais ingredientes até formar uma pasta.

Esfregue essa pasta, de forma generosa, nos filés, um de cada vez e vá colocando em uma forma de assar forrada com alumínio.

Se sobrar pasta, espalhe por cima dos filés.

Leve pra assar em forno preaquecido por 30 minutos ou até que os filés fiquem bem douradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34322-file-de-frango-assado-no-creme-de-cebola.html>