FILÉ DE FRANGO AO MOLHO BRANCO GRATINADO

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango

1 pote de requeijão

2 cremes de leite

1 colher de margarina

2 colheres de óleo

Arisco - tempero completo com pimenta

MODO DE PREPARO

Tempero os filés de frango com o arisco (a gosto).

Depois em uma frigideira coloque as 2 colheres de óleo e frite os filés.

Em uma panela separada coloque a colher de margarina em fogo baixo.

Espere derreter, coloque o pote de requeijão, os cremes de leite e arisco também a gosto.

Acompanhe com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34924-file-de-frango-ao-molho-branco-gratinado.html