

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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