FILÉ DE FRANGO ASSADO COM BATATAS AO MOLHO DE REQUEIJÃO E CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango

1 limão

sal e pimenta do reino à gosto para temperar o frango

2 copos de requeijão cremoso

1 pacote de creme de cebola

batatas (quantidade de sua preferência, normalmente eu uso 6 batatas grandes, ou se preferir batatas bolinhas também ficam muito gostosas)

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de frango com o sal, o limão e a pimenta-do-reino à gosto.

Junte o creme de cebola com o requeijão até ficar uma pasta.

Cozinhe as batatas e tire antes que fiquem muito cozidas, pois elas irão dourar no forno.

Passe os filés de frango na pasta de creme de cebola com o requeijão dos dois lados do filé até que fiquem todos bem cobertos de pasta.

Pegue uma assadeira e passe um fio de óleo ou azeite e espalhe.

Preaqueça o forno.

Coloque os filés de frango na assadeira.

Deixe-os assar por cerca de 40 minutos e se após isso eles ainda não estiverem no ponto, deixe por mais 10 minutos. Você perceberá pela cor douradinha do frango com o creme de cebola.

Passados os 40 minutos coloque as batatas pré-cozidas para que assem e dourem junto com o frango.

Essa receita fica uma delícia, pois normalmente filé de frango é muito sequinho, porém com essa pasta de requeijão e creme de cebola, a carne fica bem macia e suculenta. Receita muito prática e rápida, espero que gostem.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35108-file-de-frango-assado-com-batatas-ao-molho-de-requeijao-e-creme-de-cebola.html