

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 20 filés de frango
- 1 pote de requeijão
- 1 caldo de knorr
- 2 colheres de maisena
- 200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Frite os filés de frango e coloque em um refratário.

Para o molho coloque cebola, alho e o caldo knorr e deixe dourar.

Coloque 700 ml de água e deixe ferver.

Coloque tempero a gosto.

Depois que estiver fervendo coloque o pote de requeijão.

Coloque a maisena e deixe engrossar, se não engrossar coloque mais maisena.

Despeje o molho sobre os filés e por cima cubra com a mussarela.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36460-file-de-frango-ao-molho-de-queijo.html>