

FILÉ DE FRANGO

INGREDIENTES

1/2 kg de filés de peito de frango

1 pacote de sopa de cebola

500 ml de leite de coco

1 copo de requeijão

2 caixas de creme de leite

mostarda

cheiro verde

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com a sopa de cebola e reserve na geladeira de um dia pro outro.

No dia seguinte coloque em uma vasilha 500 ml de leite de coco, um copo de requeijão, as duas caixas de creme de leite, uma colher de mostarda e o cheiro verde picado.

Misture todos os ingredientes.

Coloque o peito de frango em uma forma e despeje os outros ingredientes misturados. Polvilhe queijo parmesão.

Leve ao forno por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36508-file-de-frango.html>