

PEITO DE FRANGO NO FORNO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 peito de frango
200 ml de vinho branco
1 pacote de sopa de cebola
1 caixa de creme de leite
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Unte a forma com manteiga.

Coloque os peitos de frango inteiros (em filés).

Em um refratário à parte misture a sopa de cebola (quase toda) com o vinho branco e o creme de leite.

Despeje sobre o frango e ponha no forno até assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36763-peito-de-frango-no-forno-especial.html>