

FRANGO CREMOSO COM TEMPEROS

INGREDIENTES

1 bandeja de filé de frango
3 dentes de alho amassados
pimenta-do-reino a gosto
1 colher de sobremesa de curry
sal a gosto
1 limão
2 colheres de azeite de oliva
1 copo requeijão cremoso light
1 colher de catchup
1 colher sobremesa de molho inglês
1 tomate grande picado
1 cebola grande picada
1 maço de cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com o alho, limão, pimenta-do-reino, sal e curry.

Deixe marinando por 1 hora.

Dourar os filés em uma frigideira antiaderente com 1 colher de azeite até ficarem bem sequinhos. Passe para uma travessa e reserve.

Na mesma frigideira coloque outra colher de azeite, a cebola, o tomate, o cheiro verde e refogue bem. Adicione o molho inglês e o catchup.

Por último coloque o requeijão cremoso com o fogo já desligado.

Despejar o refogado cremoso sobre os filés de frango dourados e levar ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37933-frango-cremoso-com-temperos.html>