

FRANGO CREMOSO DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

2 peitos de frango grandes cortados ao meio verticalmente ou 4 peitos de frango pequenos

1 lata de creme de leite sem soro

1/2 xícara de maionese

2 colheres de sopa de molho inglês

1 colher de sopa de mostarda Dijon

1 dente de alho grande picado

1/2 xícara de parmesão ralado grosso

1/2 punhado pequeno de salsinha picada

Suco de 1/2 limão coado

Sal, pimenta e farinha de rosca a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente corte o frango verticalmente e tempere com sal e pimenta em ambos os lados. Unte um refratário com azeite e coloque o frango, reserve.

Numa tigela, misture o creme de leite, limão, maionese, alho, salsinha, mostarda, molho inglês e tempere a gosto com sal e pimenta.

Espalhe a mistura sobre o frango com uma espátula, salpique o parmesão e farinha de rosca por cima.

Asse em forno preaquecido a 190°C por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38636-frango-cremoso-de-assadeira.html>