

FILÉ DE FRANGO À MARGUERITA

INGREDIENTES

4 filés de peito de frango

sal a gosto

alho triturado

alho inteiro e com casca

1 tomate

manjerição

4 colheres de sopa de cream cheese

azeite

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 250°C.

Tempere os filés com sal e alho triturado.

Unte um refratário com azeite.

Coloque os filés temperados no refratário colocando em cada um uma fatia de tomate e folhinhas de manjerição.

Salpique o alho com casca e deixe no forno por 20 minutos.

Retire do forno e acrescente em cima de cada rodela de tomate uma colher de sopa de cream cheese.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38908-file-de-frango-a-marguerita.html>