

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 caixa de creme de leite
- 1 garrafinha de leite de coco
- 1 copo de requeijão
- Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Empane os filés de frango no pó de creme de cebola e coloque-os na forma um ao lado do outro.

Em uma travessa à parte misture o restante dos ingredientes (creme de leite, leite de coco e requeijão).

Jogue a mistura por cima dos filés.

Cubra com papel alumínio.

Preaqueça o forno por 10 minutos a 180°C.

Leve ao forno por 15 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe no forno por mais 5 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39391-file-de-frango-ao-molho-de-cebola.html>