

FILÉ DE FRANGO COM MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango sem osso

1 sachê de molho de tomate pronto

250 g de requeijão cremoso

200 ml de leite de coco

suco de 1 limão

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Bata no liquidificador o molho de tomate, o requeijão e o leite de coco.

Cubra os filés de frango com o molho e leve ao forno médio, por aproximadamente quarenta minutos.

Retire do forno e sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39600-file-de-frango-com-molho-de-requeijao.html>