

FILÉ DE FRANGO AO CREME DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 kg filé de frango (perdigão)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 lata de milho verde no vapor
- 1 colher de manteiga
- 4 colheres de requeijão cremoso bem cheias
- 2 colheres de amido de milho
- 50 g de cebola desidratada
- 50 g salsa desidratada
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave os files e tempere com sal, molho de alho, molho inglês, pimenta do reino, salsa desidratada e cebola desidratada.

Em um recipiente junte, o creme de leite, o amido de milho, o requeijão, a cebola desidratada e a salsa.

Com um garfo misture bem estes temperos até ficar homogêneo.

Em um refratário, unte com azeite e acomode os filés.

Junte o tempero por cima verificando se todos estão banhados no molho.

Acrescente o milho verde.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

Após este tempo retire-o e polvilhe o queijo parmesão.

Retorne ao forno sem o papel alumínio por 10 minutos para gratinar.

Sirva com arroz à grega e um bom vinho branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40449-file-de-frango-ao-creme-de-requeijao.html>