

FRANGO DO TIO LÚ

INGREDIENTES

1/2 kg de filé de frango em bife
150 g de queijo prato ou mussarela
1 lata de creme de leite
1 copo de milho cozido
1 tablete de caldo knorr
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-cozinhe os filés.

Bata os outros ingredientes no liquidificador.

Espalhe os files em um refratário , espalhe o molho por cima e depois coloque o queijo.

Coloque no forno preaquecido e deixe por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41923-frango-do-tio-lu.html>