FILÉ DE FRANGO RECHEADO COM MOLHO DE CREME DE MILHO

INGREDIENTES

6 filé de frango bem fininho para poder enrolar

6 fatias de queijo

6 fatias de presunto

1 lata de milho verde

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão

1/2 sachê de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Tempere os filés a gosto.

Coloque o presunto, o queijo e o filé de frango um em cima do outro.

O presunto envolve tudo porque quando assar o o queijo fique por dentro e não saia.

Em um refratário coloque o molho de tomate e os enroladinho em cima do molho.

Leve ao forno por 30 minutos.

Bata o resto dos ingredientes no liquidificador.

Jogue o creme por cima do frango.

Leve ao forno por mais 15 minutos, para gratinar.

Sirva com arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42569-file-de-frango-recheado-com-molho-de-creme-de-milho.html