CESTINHA DELICIOSA DE FRANGO

INGREDIENTES

6 fatias de pão de forma

2 colheres de sopa de óleo

1 cebola pequena picada

3 dentes de alho picado

600 g de peito de frango em tirinhas

2 colheres de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de molho inglês

1 caixa de creme de leite

salsinha picada a gosto

tempero pronto para legumes a gosto

2 colheres de sopa de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Forre 6 tigelinhas daquelas de sobremesa com o pão e reserve.

Aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.

Acrescente o frango e frite bem, até dourar bem.

Acrescente o tempero pronto, o creme de leite, a mostarda, o molho inglês, a salsinha e por último o parmesão ralado.

Misture bem.

Recheie as tigelinhas de pão reservadas e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44014-cestinha-deliciosa-de-frango.html