

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/44014-cestinha-deliciosa-de-frango.html>