CAVALO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em bife

1 e 1/2 pacote de creme de cebola

1/2 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite

1 lata de milho verde em conserva escorrida

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de cebola (em pó) em um prato e empane o peito de frango em bife .

Coloque os peitos de frangos já empanados em uma assadeira de vidro.

No liquidificador bata o requeijão, o milho verde, e o creme de leite, bata até obter uma mistura homogênea.

Despeje a mistura do liquidificador por cima do peito de frango.

Coloque para assar em forno médio já preaquecido.

Asse por mais ou menos 40 minutos ou até dourar.

O frango gruda um pouquinho no fundo da assadeira é normal.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44450-cavalo-branco.html