FILÉ DE FRANGO AOS 2 MOLHOS

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango temperados com alho, sal,pimenta (pode ser feita também com filé mignon ou filé de peixe)

1 pacote de molho de tomate temperado

1 caixinha de creme de leite

1 copo de requeijão

200 g de parmesão ralado

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Tempere o frango como de costume: alho, sal e pimenta-do-reino.

Passe rapidamente cada filé na frigideira apenas para selar, pra que na hora que for ao forno não soltem água.

Arrume os filés num pirex untado com margarina.

Derrame sobre eles o molho de tomate.

Depois, misture o creme de leite com o requeijão e derrame sobre o molho de tomate.

Salpique parmesão ralado por cima a gosto.

Na hora que for levar ao forno, acrescente batata palha por cima do parmesão.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44777-file-de-frango-aos-2-molhos.html