FRANGO AQUARIANO

INGREDIENTES

peito de filé de frango (quantidade: 4)

1 copo de requeijão cremoso

1 lata de molho de tomate

1/2 saco de creme de cebola

1 limão

1 cebola

1 dente de alho

1 colher de azeite doce

MODO DE PREPARO

Colocar os filés de frango com limão e alho (reservado).

Prepare o requeijão com molho de tomate no fogão, misturando não deixar ferver.

Colocar na tigela os filés com o creme de cebola e azeite doce e meia cebola (picada).

Levar ao forno com o molho como cobertura, o restante da cebola em rodelas um pouco sal gosto.

Aguardar por 50 minutos aproximadamente.

Servir com arroz branco e batata palha.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45780-frango-aquariano.html