

FRANGO SURPRESA

INGREDIENTES

- 1 kg de filés de peito de frango fininhos
- 1 pacote de sopa ou creme de cebola
- 1 copo de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de mostarda
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- Fatias de mussarela ou queijo ralado (o quanto baste para cobrir a forma)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Comece pelos filés, se estiverem muito grossos divida-os e tempere com a todo o pacotinho de sopa de cebola, se preferir comidas mais temperadas acrescente sal a gosto.

Acomode os filés na assadeira, mas no máximo empilhe dois. Não faça muitas pilhas, é melhor que seja uma assadeira maior!

Em uma tigela misture todos os demais ingredientes (menos a mussarela ou queijo ralado), formando um creme homogêneo e despeje sobre os filés até cobri-los.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno convencional por 20 minutos.

Retire do forno, retire o papel alumínio (cuidado com o vapor).

Cubra com mussarela ou queijo ralado e deixe dourar por mais 10 minutos.

Sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46085-frango-surpresa.html>