

FILÉ DE FRANGO NA NATA

INGREDIENTES

8 filés de peito de frango (800 g)

1 pote de Nata (400 g)

1 cebola grande

1 maço de cebolinha verde

queijo parmesão ralado (100 g)

Acompanhamento: arroz cozido branco "normal" e salada

MODO DE PREPARO

Em panela fritar a cebola picada. Em seguida, acrescentar a nata e ir mexendo até ficar bem líquida. Acrescentar a cebolinha picada e deixar fervendo por mais 2 minutos.

Colocar esse caldo sobre os filés que estarão temperados somente com sal (a gosto), que já se encontram em um refratário.

Jogar o queijo parmesão por cima e colocar no forno, a 200°C.

Leva uns 25 a 30 minutos para assar.

O filé fica macio e suculento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46808-file-de-frango-na-nata.html>