

FILÉ DE FRANGO À ESPANHOLA

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peito de frango mais grosso
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 maionese
- 1 copo americano de suco de laranja natural
- mussarela ou catupiry

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com o creme de cebola.

Coloque os filés em uma forma e passe bastante maionese em cima dos filés, por último coloque o suco de laranja por cima.

Não precisa untar a forma, coloque papel alumínio por cima, deixe cozinhar.

Depois de cozido retire o papel alumínio e jogue a mussarela ou requeijão por cima e deixe dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47256-file-de-frango-a-espanhola.html>