FRANGO À PARMEGIANA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

6 filés de frango

2 ovos

6 fatias de queijo parmesão

6 fatias de presunto magro

1/2 cebola pequena picada

1/2 dente alho pequeno picado

2 colheres de sopa de pimentão

1 e 1/2 sachês de molho branco

2 xícaras de farinha de rosca

2 caldo de frango em pó

orégano a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Em uma panela coloque 3 colheres de sopa de óleo e frite a cebola junto com o pimentão,

quando a cebola estiver frita acrescente o alho, em seguida acrescente os sachês de molho branco e deixe levantar fervura por 3 minutos.

Coloque o molho por cima dos filés e coloque orégano a gosto.

Leve o refratário ao forno preaquecido a 100°C, por 10 minutos, ou até que o queijo derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47581-frango-a-parmegiana-ao-molho-branco.html