

# FRANGO AO FORNO DO ANTÔNIO

## INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango cortado em tiras, tipo Sassami
- 1 pacote e 1/2 de creme de cebola
- 2 copos de requeijão cremoso (400 g ao todo)
- 1 pacote de batata palha

## MODO DE PREPARO

Misture o filé de frango com o creme de cebola e deixe descansar por 30 minutos.

Espalhe o requeijão no fundo de um refratário, tomando o cuidado para que a camada tenha, pelo menos, 1 dedo de espessura.

Arrume os filés de frango sobre a camada de requeijão, empurrando levemente para que eles fiquem parcialmente submersos no requeijão.

Leve ao forno quente por aproximadamente 20 a 25 minutos, ou quando o frango dourar.

Retire do forno e salpique a batata palha por cima.

Sirva com arroz branco e purê de batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47979-frango-ao-forno-do-antonio.html>