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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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