

# FRANGO AO FORNO COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

10 coxas de frango (sem pele)

1 pacote de creme de cebola (maggi)

2 copos de requeijão

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde

1 cebola pequena

## MODO DE PREPARO

Primeiramente tire a pele das coxas e passe o creme de cebola em cada uma.

Coloque em um refratário e deixe pegar o tempero.

Dica: faça uns furinhos nas coxas para que o frango absorva bem o tempero.

No liquidificador passamos os dois copos de requeijão juntamente com o creme de leite e o milho verde e a cebola.

Após triturado ao liquidificador a mistura deve ser colocada em cima das coxas no refratário.

Coloque no forno por 60 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48787-frango-ao-forno-com-requeijao.html>