

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango

1 creme de cebola

1 caixinha de creme de leite

1 queijo

4 colheres de mostarda

4 colheres de catchup

1/2 copo de vinho branco

3 colheres de maionese

MODO DE PREPARO

Temperar em um refratário o filé de frango com o creme de cebola e reservar por cerca de 30 minutos.

Misturar bem os outros ingredientes em um vasilhame até a mistura ficar bem homogênea.

Distribuir em cima dos filés já temperados e dar uma leve misturada com uma colher.

Colocar papel alumínio e colocar para assar em forno preaquecido.

Após 40 minutos (ou o tempo que achar necessário) tirar o papel alumínio e voltar ao forno para dar uma leve dourada.

Não deixar muito tempo no forno para não secar o caldo.

Pode ser servido com arroz branco, um purê de batatas e uma salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48954-file-de-frango-ao-molho.html>