

FRANGO SEM MISTÉRIO

INGREDIENTES

1 kg de filézinhos de frango

2 pacotes de creme de cebola

2 latas de creme de leite com soro

2 vidros de leito coco

5 dentes de alho espremidos

250 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite e o leite coco e reserve.

Passe os filezinhos de peito de frango no creme de cebola e coloque-os em uma forma untada com azeite de oliva e com um pouco do creme batido no liquidificador para que não grude no fundo quando for assar.

Depois de colocar os filezinhos na forma espalhe o alho por cima, a mussarela e por último despeje todo o creme que foi batido no liquidificador.

Leve ao forno medio por 45 minutos e já estará pronto para servir.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49855-frango-sem-misterio.html>