FILÉ DE FRANGO DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

8 filés de frango grande limpos

1 lata de milho verde escorrido

300 g de mussarela

300 g de presunto

1 cebola em rodelas

3 colheres de azeite extra virgem

1 copo de requeijão

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés, deixe 1 hora no tempero.

Forre uma assadeira com o azeite, coloque os 4 filés e coloque metade do requeijão, o milho e as cebolas por cima, depois vem o presunto e o queijo, coloque o restante do filé e repita tudo, por último o queijo.

Leve ao forno preaquecido em 200°C por 2 horas ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50415-file-de-frango-de-assadeira.html