

FILÉ DE FRANGO AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango
- 1 lata de milho com água
- 1 requeijão
- 1 creme de cebola
- 1 creme de leite
- 1 pacote de 50 g de queijo ralado
- 250 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango ao seu gosto.

Pegue a lata de milho com a água, o requeijão, creme de cebola, creme de leite coloque no liquidificador e bata até obter um creme, reserve.

Coloque os filés em uma fôrma grande um ao lado do outro até completar a forma inteira.

Jogue o creme em cima dos filés, depois cubra com a mussarela e o queijo ralado por cima.

Coloque no forno a 180°C sem papel alumínio e deixe até dourar.

Sirva com arroz branco e uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50704-file-de-frango-ao-creme-de-milho.html>