FRANGO CREMOSO AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 Kg filezinho de frango

1 embalagem de molho de tomate (200 g)

1 copo de requeijão

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 colher de sopa de mostarda

1 limão

Fatias de queijo

Adobo (mistura de temperos filipino composto de pimenta, páprica, louro, alho, cebola, molho de soja e vinagre)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com limão, adobo e sal.

Cubra o fundo de um refratário com os peitos de frango.

Em uma panela misture o molho de tomate, requeijão, leite de coco e mostarda.

Quando começar a ferver desligue e despeje o molho sobre o frango.

Leve ao forno por 40 minutos, quando estiver quase pronto cubra com as fatias de queijo e leve ao forno novamente até derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51052-frango-cremoso-ao-leite-de-coco.html