

FILÉ DE FRANGO COM CREME DE CEBOLA E BOLACHA

INGREDIENTES

8 filés de frango temperado apenas com sal

1 pacotinho de creme de cebola

1 pacote de bolacha cream cracker

1 latinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Faça o creme de cebola de acordo com as instruções do pacote.

Quando estiver pronto tire do fogo e misture o creme de leite.

Depois coloque a bolacha quebrada em pedaços não muito grandes.

Pegue esse creme e coloque um pouco em uma travessa.

Coloque os filés por cima bem estirados.

Por cima dos filés coloque o restante do creme.

Leve para assar em forno médio preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51105-file-de-frango-com-creme-de-cebola-e-bolacha.html>