

# FRANGO AO MOLHO DE ESPINAFRE

## INGREDIENTES

1 peito de frango cortado em filés  
100 grs de queijo mussarela  
1 caixa de creme de leite  
1/2 pcte de queijo ralado  
1 colher de requeijão cremoso  
1 colher (café) de maizena dissolvida em meia caixinha (creme de leite) de água  
20 folhas de espinafre  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### FRANGO:

Frango:Temperar o frango e fritá-los, reserve em uma travessa.

### MOLHO:

Molho:Bater o creme de leite, queijo ralado, requeijão, maizena dissolvida, e espinafre no liquidificador, até o espinafre ficar moído.

Levar o molho ao fogo e temperar com sal à gosto e deixar dar uma engrossadinho no molho, em torno de 5 a 10 minutos.

Forrar um refratário com o molho, colocar o frango cobrir com a mussarela e jogar o restante do molho.

Levar ao forno apenas para dar uma esquentada e derreter a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52575-frango-ao-molho-de-espinafre.html>