

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 engrossadinha 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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