

FILÉ DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

7 filés de peito de frango (médios)

1 pacote de creme de cebola

1 creme de leite

1 requeijão

1 leite de côco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os filés de frango em uma assadeira.

Espalhe metade do creme de cebola nos filés, depois vire-os e passe a outra metade do outro lado.

Em um tigela separada, misture o creme de leite, o requeijão, o leite de côco e o sal a gosto.

Distribua esse creme em cima dos filés de frango.

Leve para assar, quando estiver dourado tire do forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53290-file-de-frango-cremoso.html>