FRANGO CREMOSO À MUSSARELA.

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão

50 g de queijo parmesão ralado

1 colher de molho rosê

200 g de queijo mussarela

Orégano

MODO DE PREPARO

MOLHO CREMOSO:

Molho cremoso:Misture em uma panela, fora do fogo, o creme de leite, o requeijão, o queijo parmesão ralado e o molho rosê. Misture tudo até ficar uniforme.

Misture o frango ao creme, coloque em fogo baixo e mexa levemente até encorpar.

Prove o molho para ver se está bom de sal, senão adicione a gosto.

Quando estiver pronto, coloque tudo em uma travessa de vidro, ponha o queijo mussarela por cima e adicione orégano a gosto.

Tire do forno quando o queijo estiver derretido.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54817-frango-cremoso-a-mussarela.html