

FILÉ DE FRANGO DELEITE

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango
1/2 pacote de creme de cebola
200 g de maionese a base de leite
1 copo de requeijão
Queijo parmesão ralado
Pimenta-do-reino
Sal
Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de frango com meio pacote de creme de cebola.

Misture a maionese à base de leite com o requeijão, e acrescente à mistura pimenta-do-reino a gosto e uma pitada de sal (não coloque muito sal ou não ficará bom, afinal o creme de cebola já tem sal).

Utilize um refratário médio. Embeba o refratário com azeite, e coloque uma camada de filé de frango. Jogue por cima metade da mistura, e coloque mais uma camada de filé de frango. Termine com mais um pouco de azeite e o restante da mistura.

Coloque o refratário no forno pré-aquecido, coberto com papel alumínio. Deixe assar por 30 minutos, e retire o papel alumínio.

Acrescente queijo parmesão ralado, e volte o refratário ao forno até dourar.

Deixe dourar de forma que não seque a mistura, e dessa forma o filé ficará bem suculento.

Acompanha salada de folhas, arroz branco e batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55367-file-de-frango-deleite.html>