

FRANGO À SECRETÁRIA

INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango (meia bandeja)

1 dente de alho

vinagre

pimenta moída (opcional)

maionese

creme de leite (caixinha)

1/2 pacote de creme de cebola

queijo ralado

orégano

MODO DE PREPARO

Corte o frango em filézinhos finos, depois o tempere apenas com vinagre e alho.

É dispensável o uso de sal visto que o Creme de cebola é bastante salgado.

Forre a base de uma bandeja de vidro com a maionese e distribua os pedaços de frango uniformemente.

Aplique mais uma camada de maionese cobrindo parcialmente os filés. Acrescente um pouco do creme de leite nesse momento se desejar.

Despeje uniformemente o creme de cebola, e por cima, o queijo ralado. Acrescente pitadas de orégano.

Leve ao forno para assar de 20 a 30 minutos - quando a água que se formar estiver secando, é hora de retirar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55474-frango-a-secretaria.html>