

# FRANGO DE FORNO COM MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango temperado  
1 requeijão cremoso  
2 caixinhas de creme de leite sem soro  
250 ml de leite  
azeite  
1 cebola  
2 dentes de alho  
oregano a gosto  
300 gm de mussarela  
100 gm de presunto  
100 gm de queijo parmesão  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o frango em forma de bife e tempere com sal, depois frite no azeite até o frango ficar macio.

No liquidificador junte o leite, cebola, alho, o requeijão e o creme de leite e uma pitada de sal e bata por 3 minutos, após ficar pronto leve ao fogo para cozinhar até levantar fervura.

Corte o presunto em cubinhos e reserve.

Após o frango frito e o molho cozido coloque o frango em um refratário em camadas com a mussarela como bife a parmegiana, depois coloque o molho e espalhe por cima o presunto, o orégano e o queijo parmesão.

Pode ser servido com um arroz à grega ou uma macarronada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55667-frango-de-forno-com-molho-branco.html>