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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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