FRANGO GRATINADO

INGREDIENTES

6 files de frango tipo sassami marinados no limão

1 colher de alho

2 colheres de azeite

1/2 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

3 colheres de creme de cebola

100 g de presunto ralado

200 g de mussarela ralada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o alho no azeite e coloque o frango para dourar

Misture o creme de leite e o requeijão e reserve

Disponha o frango já dourado em uma travessa e salpique o creme de cebola por cima dele

Coloque o sal, a pimenta e o queijo

Leve ao forno por 25 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7344-frango-gratinado.html