PEITO DE FRANGO AO MOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango

1 pacote de creme de cebola

1 copo de requeijão cremoso

1 lata de creme de leite

3 batatas

1 colher (sopa) de mostarda

1 colher (chá) de maisena

pimenta calabresa

orégano

queijo parmesão ralado

azeite

sal

MODO DE PREPARO

Lave as fatias do peito de frango e reserve

Corte as batatas em fatias finas e coloque no fundo do refratário previamente untado com azeite

Em uma vasilha, despeje o creme de cebola, empane os filés de peito e coloque sobre a batata

Adicione o requeijão, creme de leite, mostarda e maisena no que sobrou do creme de cebola e mexa até formar um molho uniforme

Adicione sal e pimenta calabresa a gosto

Despeje o molho sobre o frango

Salpique queijo parmesão ralado e orégano por cima

Leve ao forno por 40 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8865-peito-de-frango-ao-molho-cremoso.html