FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE MILHO PARA ALÉRGICOS A LEITE

INGREDIENTES

2 kg de filé de frango

tempero a gosto

4 a 5 colheres de manteiga

Molho:

1/2 litro de leite de soja

1 lata de milho verde

1 colher de maisena

1 pitada de sal

queijo parmesão vegano a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere e doure o frango na manteiga

Bata a lata de milho verde com o leite no liquidificador, junto com a maisena

Leve ao fogo até engrossar e acrescente o sal

Monte o frango com o molho de milho em uma travessa

Acrescente o queijo vegano ralado ou em fatias finas, espalhadas pela superfície da travessa

Leve ao forno por 15 minutos a 220

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9406-file-de-frango-ao-molho-de-milho-para-alergicos-a-leite.html