

FILÉ DE FRANGO COM MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

6 filés de frango
1 caixa de creme de leite
1/2 envelope de creme de cebola
1 requeijão
mostarda a gosto
mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o requeijão e creme de leite; reserve
Tempere os filés com mostarda e o creme de cebola; misture bem para pegar em todos os filés
Preaqueça o forno 180
Coloque os filés em uma forma
Espalhe toda a mistura de requeijão e creme de leite em cima dos filés
Coloque no forno por 15 a 20 minutos
Retire do forno e cubra com o queijo
Leve novamente ao forno e deixe dourar por 5 minutos
Retire do forno e se saboreie

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11481-file-de-frango-com-molho-especial.html>