

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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9737-peito-de-frango-ao-molho-cremoso.html>