

# FRANGO AO CREME DE CEBOLA

## INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa de frango  
1 pacote de sopa de cebola  
400 ml de creme de leite  
2 cebolas médias  
cebolinha picada a gosto para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo coloque o frango e tempere com o pacote de sopa de cebola  
Misture bem e faça com que todos os pedaços de frango fiquem bem temperados  
Distribua os pedaços de frango em um refratário e regue com o creme de leite  
Corte as cebolas em fatias e coloque por cima do frango  
Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos  
Retire o papel alumínio e asse por mais 20 minutos  
Polvilhe o frango com cebolinha picada e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11058-frango-ao-creme-de-cebola.html>