

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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