

PEITO DE FRANGO CREMOSO DA JAQUE! O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango temperados cortados em filé
- 1 colher de sobremesa de margarina
- 1 cebola média
- 2 colheres de sopa de requeijão

MODO DE PREPARO

Tempere o frango a gosto.

Aqueça a margarina na frigideira.

Coloque os filés.

Tampe a panela.

Assim que a frigideira ficar seca, vá pingando água para que os filés fiquem dourados

Vire-os e adicione a cebola cortada em rodela

Retire o frango e arrume-os em um refratário

Adicione 1/4 de xícara de água a cebola

Adicione o requeijão

Misture com a cebola

Despeje esta mistura sobre os filés

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15651-peito-de-frango-cremoso-da-jaque-o-melhor-de-todos.html>