

FRANGO A MILANESA COM CREME

INGREDIENTES

- 2 pacotes de filé de frango frito à milanesa
- 3 caixas de creme de leite
- 3 cebolas cortadas
- 3 colheres (sopa) de ketchup
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 300 g de queijo mussarela
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola com a manteiga na panela e deixe a cebola amolecer, após isso, coloque o creme de leite, ketchup, sal e a mostarda

Mexa até ficar bem cremoso (leva uns 8 min)

Primeiro coloque os frangos a milanesa na travessa cobrindo a travessa inteira, depois coloque metade do molho e metade do queijo em cima, repita o processo

Por cima do queijo de cima, coloque orégano a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5116-frango-a-milanesa-com-creme.html>