

PEITO DE FRANGO AO FORNO

INGREDIENTES

1 peito de frango grande
2 cebolas
3 tomates
2 dentes de alho
200 g de farinha de mandioca
1 creme de leite
1 pote de requeijão
300 g de queijo fatiado
200 g de queijo ralado na hora

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em filés

Tempere ao seu gosto

Passe a farinha de mandioca em Todos os filés e frite em óleo bem quente

Reserve

Sal a gosto

Reserve

Misture o requeijão e o creme de leite

Reserve

Em seguida, num prato refratário, coloque uma concha do molho, os filés, o restante do molho, uma camada de queijo fatiado, a mistura de creme de leite e requeijão, e polvilhe o queijo ralado por cima

Deixe 20 minutos no forno a 180° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/868-peito-de-frango-ao-forno.html>