

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

Passa 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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