



RECEITAS DA FIA

Filé de frango ao molho branco

www.receitasdafia.com/receitas/file-de-frango-ao-molho-branco

Essa receita de filé de frango ao Molho Branco fica muito cremoso, é muito fácil de fazer, rápido, prático e fica uma Delícia!- Confira!

Filé de frango ao molho branco

 30min

 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de filé de frango
- 1 cubos de caldo de galinha
- 2 colheres de manteiga
- 2 cebolas picadinhas
- Sal a gosto
- Batata palha para finalizar

MOLHO BRANCO

- 1 caixinha de creme de leite
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de maisena
- 1 copo de requeijão cremoso
- Queijo ralado a gosto
- 1 cebola picadinha
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela refogue o filé de frango na manteiga com cebola, um pouco de sal e o caldo de galinha, até que fique bem douradinho. Reserve.
2. Coloque o frango em um refratário, jogue o molho branco, espalhe o queijo e leve para gratinar.
3. Retire do forno e cubra com batata palha.

MOLHO BRANCO

1. Leve ao fogo todos os ingredientes. Mexa ate engrossar.
2. Retire do fogo e cubra o filé com o molho branco.