



Filé de Frango com Requeijão cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/file-de-frango-com-requeijao-cremoso

Confira essa receita de filés de frango com requeijão cremoso.

É fácil e super delicioso!

Filé de Frango com Requeijão cremoso

 50 min

 6 porções

Ingredientes

- 6 filés de peito de [frango](#)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 1 copo de de [requeijão](#) cremoso
- Cheiro verde a gosto
- 2 dentes de alho amassados
- Batata palha a gosto

Modo de Preparo

1. Tempere o frango com sal, pimenta, alho e reserve.
2. Dissolva o creme de cebola no leite e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.
3. Retire do fogo e reserve.
4. Em uma panela leve ao fogo a manteiga, doure o frango.
5. Coloque em um refratário, regue com o creme reservado.
6. Leve ao forno médio, preaquecido e deixe até começar a dourar.
7. Retire do forno e coloque o requeijão cremoso por cima leve ao forno mais uns 10 min.
8. Polvilhe com cheiro verde e a batata palha antes de servir.

www.receitasdafia.com