



Filé de Frango Cremoso

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

Esse é um prato perfeito para o dia a dia e super saboroso para quem desejar variar no filé de frango. Experimente essa delícia!

Filé de Frango Cremoso

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 500gr de [filé de frango](#)
- 1 pacote de [creme de cebola](#)
- 200ml de [leite de coco](#)
- 1 caixa de [creme de leite](#)
- 1 copo de [requeijão](#)
- 1 colher (sopa) de [mostarda](#)
- 1 colher (chá) de molho inglês
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Empane os filés de frango com o creme de cebola e distribua-os em um refratário pincelado com azeite.
2. Coloque o leite de coco, o creme de leite, o requeijão, a mostarda, o molho inglês, o sal e a pimenta-do-reino em uma tigela e misture até obter um molho homogêneo.
3. Distribua o molho sobre os filés empanados.
4. Leve os filés para assarem em forno com temperatura alta por 20 minutos ou até que estejam dourados.
5. Agora está pronto para servir!