Frango Grelhado ao Molho de Limão com Queijo

www.receitasdafia.com/receitas/frango-grelhado-ao-molho-de-limao-com-queijo

Hoje é um grande dia pra fazer quem você ama muito feliz, e que tal preparar um prato saboroso e especial e esquentar mais a sua relação. Essa receita não tem erro você vai arrasar!

Frango Grelhado ao Molho de Limão com Queijo

40 min 4 porções

Ingredientes

FRANGO

- 500 g de filé de frango
- 2 dentes de alho ralado
- Suco de meio limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha a gosto

MOLHO

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 500 ml de leite
- Sal a gosto
- Raspas de um limão siciliano
- Suco de meio limão siciliano
- 100 g de queijo parmesão ralado ou mussarela

Modo de Preparo

1. Tempere os filés de frango com o alho ralado, o suco de limão, sal, pimenta, salsinha e deixe-os marinar por cerca de 10 minutos.
2. Leve uma frigideira ao fogo, doure os filés dos dois lados e reserve-os.
3. Leve uma panela ao fogo, adicione a manteiga, a farinha e misture até subir um cheiro de pipoca (isso mesmo).
4. Acrescente o leite, o sal, as raspas e o suco do limão, o parmesão ralado e misture com o auxílio de um fouet (batedor de clara) até formar um molho cremoso.
5. Junte os filés de frango ao molho, salpique salsinha e cebolinha, e sirva!