



Receitas
PAULISTA
ALIMENTOS

www.paulistaalimentos.com.br

Filé de frango ao vinho branco

INGREDIENTES:

- - 1/2 Kg de filé de peito de frango
- - 1 cebola picada
- - 1 lata de creme de leite
- - 300 ml de vinho branco seco
- - cogumelos frescos
- - 100 g de mussarela
- - 1 colher de sopa de margarina
- - suco de 1 limão
- - sal e pimenta do reino branca a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1.** Leve ao fogo a margarina e a cebola, refogue e acrescente o vinho e o creme de leite.
- 2.** Deixe ferver e então ponha os filés de frango temperados com sal, pimenta e limão e então deixe cozinhar.
- 3.** Depois coloque tudo em um refratário, cubra com queijo e leve ao forno para gratinar.