

## **Frango cremoso**

por Receitas e Mais

---

### **Ingredientes:**

- 6 filés de frango;
- 2 dentes de alho picados;
- Sal a gosto;
- 1/4 xícara (chá) de óleo;
- 1 copo de requeijão;
- 150g de queijo mussarela em fatias;
- 50g de queijo parmesão ralado;
- Orégano a gosto.

### **Modo de preparo:**

Tempere os filés com o alho e o sal e deixe tomar gosto por 30 minutos. Em uma frigideira média, aqueça o óleo em fogo médio por 4 minutos, frite os filés por 3 minutos de cada lado. Acomode-os em refratário médio e, sobre cada filé, acomode cerca de 2 colheres (sopa) de requeijão, 1 ou 2 fatias de mussarela, 1 colher (sopa) de parmesão e por último, orégano. Aqueça em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 10 minutos ou até que os queijos tenham derretido.

Fonte: Receitas Liza