

Filé de frango com batata palha

Ingredientes:

- 1 pacote de 150 g de batata palha
- 1 kg de filé de frango
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 pote de creme de leite de mesa (nata)

Modo de Preparo:

Corte os filés de frango no sentido do comprimento para que eles fiquem finos. Em um refratário retangular, forre o fundo com os filés e, por cima, polvilhe com o creme de cebola. Coloque o creme de mesa e leve ao forno por aproximadamente 1 hora ou até gratinar. Quando retirar do forno, coloque a batata palha por cima.

Categoria: Aves

Temperatura: Quente

Dificuldade: Fácil