

## Filé de frango com molho de queijo

### **Ingredientes:**

Óleo para fritar

4 colheres (sopa) de queijo ralado

2 tomates pequenos sem sementes picados

1 colher (chá) de orégano

1 vidro de molho Dois Queijos

1 pacote de Filezinhos Empanados de Frango (560 g)

### **Modo de Preparo:**

Coloque o óleo em uma panela e, assim que aquecer, frite o frango até dourar dos dois lados. Retire e coloque sobre o papel toalha e reserve. Em um refratário, disponha os filés de frango e distribua os tomates, o molho, o queijo e o orégano. Coloque em forno alto por 15 minutos, ou até gratinar. Sirva em seguida.

**Categoria:** Aves

**Cozinha:** Brasileira

**Temperatura:** Quente

**Dificuldade:** Fácil

**Tempo de preparo:** 25 min

**Rendimento:** 6 porções

**Fonte:** Revista Água na Boca