



FRANGO AO MOLHO DE QUEIJO E ERVAS

Ingredientes:

500 g de filé de peito de frango temperados com sal e pimenta-do-reino

3 colheres de sopa de Óleo de Oliva Pazze

Molho:

1 embalagem cream cheese (200g)

1 cebola pequena picadinha

2 dentes de alho amassados

4 colheres (sopa) de Óleo de Oliva Pazze

1 colher (sopa) de salsa picadinha

2 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) de hortelã picadinha

1 colher (sopa) de orégano fresco ou seco

1 colher (sopa) de cebolinha verde picadinha

Modo de Preparo:

Doure dos dois lados os filés no Óleo de Oliva Pazze. Mantenha aquecido. Reserve. Numa panela pequena doure a cebola e o alho no Óleo de Oliva Pazze. Junte o cream cheese e o leite, dissolvendo bem o queijo. Misture os demais ingredientes e sirva sobre os filés reservados.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br