

PEITO DE FRANGO GRATINADO COM GORGONZOLA E AMEIXA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango descongelado

100ml de Azeite de Oliva Gallo Tipo Único

300 g de gorgonzola

300 g de ameixa sem caroço

700 ml de creme de leite fresco

sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com pimenta e sal.

Em uma frigideira coloque um fio de Azeite de Oliva Gallo Tipo Único e sele o frango e coloque em um refratário que vá ao forno.

Na mesma frigideira que selou o frango refogue a ameixa e coloque sobre o frango.

Coloque o restante do azeite na frigideira e logo em seguida o gorgonzola e o creme de leite fresco até o gorgonzola derreter.

Despeje o molho de gorgonzola sobre o frango e leve ao forno por 30 minutos a 200 graus.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13540-peito-de-frango-gratinado-com-gorgonzola-e-ameixa.html>