PEITO DE FRANGO COM MOLHO BRANCO E ALECRIM

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

30 g de queijo ralado

1 colher (sopa) de alecrim

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

1 cebola amassada

2 dentes de alho

3 colheres de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

4 farias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Num recipiente, misture a cebola (não use toda, separe um pouquinho para depois), o alho, queijo ralado, alecrim, pimenta

Vai virar uma pastinha

Corte o peito de frango em fatias finas e tempere as fatias com a pasta

Numa assadeira de vidro, unte com azeite e coloque o frango

Cubra a assadeira com papel laminado e leve ao forno em 200º C por 15 minutos

Apos os 15 minutos tire o papel laminado e deixe “secar” um pouco

Eu deixei por 5 minutos

Refogue com manteiga e quando a cebola estiver transparente coloque o creme de leite

Tire o frango do forno (não desligue o forno), coloque o molho branco que foi feito e depois cubra com as fatias de queijo mussarela e volte ao forno

Se não tiver, coloque por 15 minutos em 150º C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1393-peito-de-frango-com-molho-branco-e-alecrim.html