

PIZZA DE FRANGO AO MOLHO

INGREDIENTES

- 1 massa de pizza pronta
- 2 tomates italiano
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 pimentão pequeno
- 1 pacotinho de orégano
- 250 g queijo mussarela
- 1/2 copo de requeijão
- 100 g queijo parmesão ralado
- 250 g peito de frango

MODO DE PREPARO

Cozinhar o tomate italiano por três minutos. Retire a pele e bata no processador.

Corte em pedaços pequenos a cebola e o pimentão.

Doure o alho (não deixe fritar).

Colocar o molho do tomate e cozinhe por cinco minutos.

Coloque o frango no molho até formar uma pasta.

Na pizza, coloque uma camada de molho, o queijo mussarela picado, a camada da pasta do frango sobre a mussarela.

Coloque o requeijão.

Polvilhe com queijo ralado a gosto e orégano.

Coloque em forno aquecido à 200° C por cinco minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14990-pizza-de-frango-ao-molho.html>