

FRANGO COM RÚCULA À STROGONOFF NO FORNO

INGREDIENTES

4 filés de peito de frango
rúcula
150 g de queijo mussarela
2 tomates
1/2 pimentão verde
6 colheres (sopa) de molho de tomate
1/3 xícara de água
1 colher (sopa) de requeijão
1/2 caixa de creme de leite
3 colheres (sopa) de azeite
orégano
pimenta
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango e reserve.

Em uma panela, coloque o azeite, o pimentão, a rúcula e um pouco de sal e pimenta, e o orégano e deixe fritar um pouquinho.

Depois de fritar um pouco, adicione a água, o molho de tomate e o requeijão, mexa bem e tampe a panela.

Em seguida, adicione o creme de leite e mexa.

Coloque os peitos de frangos inteiros já temperados para cozinhar um pouco, tampe a panela e espere 3 minutos.

Após esse tempo, desligue o fogo.

Preaqueça o forno em 180° C.

Em uma forma ou refratário, coloque o frango, por cima o pimentão juntamente da rúcula, e despeje o molho na forma/refratário.

Coloque os tomates por cima do frango e adicione o queijo, e se quiser, acrescente orégano no queijo também.

Leve ao forno a 180° C por cerca de 15 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15244-frango-com-rucula-a-strogonoff-no-forno.html>