

# AQUELE PRATO – FRANGO COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

2 peitos de Frango  
2 Caixas de Creme de Leite  
2 Copos de Requeijão  
1 tomate  
1 cebola  
1 molho de tomate  
Milho e ervilha (opcional)  
Batata Palha  
Queijo

## MODO DE PREPARO

Pique o frango em cubos e coloque em uma panela fritar.  
Acrescente a cebola e o tomate (também picados) e acrescente o molho de tomate , o milho e a ervilha(opcional).  
Em outro recipiente, misture o creme de leite e o requeijão.  
Pegue uma refrataria e alterne as camadas do molho de frango e da mistura de creme de leite com requeijão.  
Termine acrescentando queijo.  
Leve ao forno até que o queijo comece a borbulhar, numa temperatura de 180 graus.  
Depois de retirar o prato do forno, polvilhe a batata palha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15857-aquele-prato-frango-com-requeijao.html>