

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 queijo.

Pegue uma refrataria e alterne as camadas do molho de frango e da mistura de creme de leite com queijo.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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