

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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