

FRANGO LIGHT CAPRESE

INGREDIENTES

1 peito de frango
1/2 cebola picada
3 ramos de cebolinha verde picada
25 tomatinhos cereja (uma bandeja)
2 ramos de alecrim fresco
300 g de muçarela
1 molho de tomate
pimenta-do-reino
cúrcuma
sal rosa do himalaia
1 ramo de manjericão

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos e coloque em um refratário médio.

Junte a cebola, cebolinha, pimenta-do-reino, alecrim picado e cúrcuma, misture bem com o frango.

Adicione o molho de tomate e quase todos os tomatinhos cerejas, reserve alguns para enfeite depois de pronto.

Espalhe cerca de 15 folhas de manjericão.

Espalhe pitadas de sal do himalaia por cima de toda a mistura, não muito porque o queijo já salga a comida.

Cubra tudo com o queijo muçarela.

Coloque no forno preaquecido a 200° C, por 25 minutos.

Sirva colocando mais algumas folhas de manjericão e tomatinhos por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17622-frango-light-caprese.html>