

PEITO DE FRANGO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

5 batatas médias

4 colheres (sopa) de maionese

2 colheres (sopa) rasas de pó para creme de cebola

1 tablete de caldo de frango

óleo para untar o refratário

150 g de queijo mussarela

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em bifes grossos de forma que possa fazer um corte profundo para colocar o tempero.

Tire a casca das batatas, corte ao meio e cozinhe até ficarem macias.

Coloque os pedaços de frango em uma travessa e tempere com 2 dentes de alho ralados e reserve.

Em um pote, coloque a maionese, o creme de cebola e o caldo de frango misture até criar uma pasta homogênea.

Unte com óleo um refratário médio, mergulhe as batatas e os pedaços de frango na mistura uma a uma para que fiquem bem temperados e organize na forma que preferir no refratário.

Coloque no forno preaquecido em fogo médio (180° C) e não esqueça de tampar com papel alumínio. Deixe cozinhando por 30 minutos e retire o papel alumínio.

Cubra as batatas e os pedaços de frango com o queijo e coloque novamente no forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19174-peito-de-frango-com-batatas.html>