

# PARMEGIANA DE STACK DE FRANGO

## INGREDIENTES

8 stacks de frango de sua preferência (particularmente uso stack grande)

500 g de carne moída

400 g de mussarela

300 g de presunto ou apresuntado

1 molho de tomate

azeitona sem caroço a gosto

sal a gosto

1 cebola grande

1 litro de água

## MODO DE PREPARO

Frite os stacks e reserve.

Refogue a carne moída na cebola e sal normalmente, acrescente o molho de tomate e as azeitonas.

Coloque a água e deixe ferver por 10 minutos.

Em uma travessa coloque os stacks fritos.

Cubra com um pouco de molho.

Coloque uma camada de mussarela.

Coloque uma camada do presunto ou apresuntado.

Mais uma camada de molho.

Repita o processo enquanto houver ingredientes.

Leve ao forno baixo por 10 minutos até derreter a mussarela.

Sirva com arroz branco e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19757-parmegiana-de-stack-de-frango.html>