

PARMEGIANA DE STEAK DA ANGÉLICA

INGREDIENTES

6 steak de frango
1 sachê de molho de tomate
1 lata de milho verde
1 cebola pequena picada
orégano (opcional)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite os steak em óleo quente, depois deixe escorrer em papel toalha.

Em uma panela pequena, coloque óleo, a cebola picada o molho de tomate, o milho e um pouco de água.

Tempere a gosto, deixe ferver e desligue.

Pegue uma forma de alumínio pequena, molhe o fundo com o molho já pronto.

Em seguida, coloque os steak, presunto, mussarela e cubra com o restante do molho.

Leve ao forno até que derreta a mussarela.

Sirva com arroz branco, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21023-parmegiana-de-steak-da-angelica.html>