

BISNAGUINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 pacote de bisnaguinha
400 g de frango desfiado
4 colheres (sopa) de requeijão cremoso
5 dentes de alho
1 xícara de salsinha
1 xícara de azeite
1 xícara de presunto ralado
1 xícara de mussarela ralada
manteiga para untar a forma
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o frango desfiado com o requeijão e tempere a gosto.

Triture a salsinha com os dentes de alho e o azeite e tempere a gosto.

Unte uma forma com a manteiga, corte as bisnaguinhas ao meio e coloque as metades de baixo da bisnaguinha na forma untada.

Regue as bisnaguinhas com metade da mistura da salsinha e espalhe a pasta de frango por cima das bisnaguinhas.

Jogue o presunto por cima, em seguida a mussarela, coloque as outras metades da bisnaguinhas e regue com o restante da mistura da salsinha.

Salpique com orégano e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23326-bisnaguinha-de-frango-com-requeijao.html>