

FRANGO COM MUSSARELA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de filé de peito de frango
- 1 cebola picada (rodela)
- 1 tablete caldo de galinha
- 400 g de mussarela em cubos
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 1 pitada de orégano

MODO DE PREPARO

Na panela untada com um fio de óleo, doure a cebola, o caldo de galinha e depois coloque o frango.

Adicione todos os outros temperos.

Conforme a água da panela for secando e começando a dourar o fundo, deixe ficar dourado e pingue água para dar cor ao frango, faça isso várias vezes.

Depois de dourado, desligue o fogo, misture a mussarela e tampe até derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25662-frango-com-mussarela.html>