

PEITO DE FRANGO Á PARMEGIANA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 sachê de molho pronto de qualidade

1 dente de alho triturado ou amassado

1/2 cabeça de cebola picada

1 colher de manteiga ou margarina

PURÊ:

Purê:4 batatas grandes cozidas em água e sal

2 colheres de manteiga ou margarina

1 caixinha de creme de leite

1 envelope de caldo de galinha em pó e parmesão(opcional)

500 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em outra panela, aqueça a manteiga ou margarina e frite a cebola e o alho.

Refogue o molho.

PURÊ:

Purê:Amasse as batatas e coloque-as em outra panela.

Junte a manteiga, o creme de leite e tempere.

Aqueça só para a manteiga derreter e misture bem.

MONTAGEM:

Montagem:Preaqueça o forno à temperatura média.

Coloque colheradas do purê na assadeira nos espaços deixados entre os peitos empanados.

Coloque o molho regando apenas os peitos (não coloque molho em cima do purê).

Cubra tudo com as fatias de mussarela e leve ao forno até gratinar.