

# ESCABELADO SUPER CREMOSO

## INGREDIENTES

2 peitos de frango  
400 g de presunto  
400 g de queijo mussarela  
1 tomate  
1/2 copo de requeijão  
3 colheres de colorífico  
1 colher de orégano  
sal a gosto  
1 tablete de caldo de galinha  
2 dentes de alho  
1/2 cebola picada  
1 colher de margarina

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com sal e água. Desfie.

Refogue o frango desfiado com cebola, alho, caldo de galinha e margarina.

Misture com o requeijão, acrescente colorífico e orégano.

Prepare a forma com uma camada de presunto e uma de queijo. Acrescente o frango, adicione o tomate em rodela finas e cubra com presunto e queijo em fatias.

Coloque no forno por 10 minutos na temperatura de 240°C.

Finalize com a batata palha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27503-escabelado-super-cremoso.html>