

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 rodelas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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