

ESCALABADO 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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