

FRANGO SEGREDO

INGREDIENTES

500 g de filés de frango

1 pacote de creme de cebola

200 g de bacon

150 g de mussarela fatiada e/ou picada em pequenos pedaços

1/2 pote de requeijão (copo)

1/2 cebola

1/2 pacote de pomarola (parmegiana)

azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e pimenta-do-reino a gosto, depois misture com o creme de cebola e coloque numa assadeira.

Coloque o frango no forno, em fogo médio (200°C) até o creme de cebola e o frango começarem a dourar.

Enquanto isso pique a cebola em pequenas tiras e coloque numa frigideira para fritar no azeite até dourar.

Pique o bacon em pequenas tiras e coloque na frigideira junto com as cebolas já douradas.

Tampe a panela e deixe tampada até a gordura do bacon começar a ficar com aspecto de transparente.

Retire o excesso de óleo da frigideira.

Despeje o requeijão na frigideira e vá mexendo para não grudar, até começar a borbulhar.

Coloque o queijo mussarela e vá mexendo até que vire uma mistura homogênea.

Despeje a mistura por cima do frango.

Coloque por cima o molho bolonhesa pronto.

Coloque novamente no forno por mais 10 minutos.

Sirva a seguir.

Acompanhamento, arroz e batata palha ou salpicão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27858-frango-secreto.html>