

FRANGO DOS DEUSES

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
azeite
sal
2 maços de espinafre
4 copos de requeijão
2 cebolas
2 tomates

MODO DE PREPARO

Tempere o frango pelo menos 15 minutos antes, conforme o seu gosto.

Frite o frango até dourar.

Adicione junto ao frango a cebola picada, tomate, os pimentões e o espinafre cortado a grosso modo.

Deixe tudo isso fervendo, em média 20 minutos.

Quando o pimentão e espinafre murcharem, já está pronta a primeira etapa.

Em um refratário coloque uma camada completa de requeijão no fundo.

Coloque todo o frango com molho no refratário.

Cubra com mais uma camada de requeijão.

Deixe no forno, preaquecido a 200°C, por 30 minutos.

Pronto!

O requeijão pode ser light, esta receita é extremamente saborosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28465-frango-dos-deuses.html>