

FILÉ DE FRANGO COM BATATA AO MOLHO E CATUPIRY

INGREDIENTES

2 filés de peito de frango

1/2 sachê de molho de tomate

600 ml de leite

2 colheres sopa de amido de milho (maizena)

sal a gosto

tempero a gosto

1 colher de chá de ketchup

2 batatas de média para grandes cozidas e posteriormente descascadas

catupiry a gosto

azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Com um pingo de óleo na frigideira, selar os filés de peito de frango temperados e cortados em rodelas de espessura média até estarem dourados.

Se necessário, acrescente um pouquinho de água na frigideira para garantir o cozimento interno.

Em uma panela, coloque o leite, o sal e o amido de milho e leve ao fogo alto médio, mexa sem parar.

Quando perceber que está para engrossar, acrescentar o molho de tomate e o ketchup, deixe engrossar um pouquinho apenas, não muito e desligue o fogo.

Em um refratário médio, preferência vidro, coloque o molho em seguida as rodelas de filé de frango cobertas por azeitonas picadas.

Coloque sobre as azeitonas picadas, as rodelas de batatas cozidas e temperadas e cubra de catupiry.

Leve ao forno, em temperatura média, até que o catupiry esteja meio derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28958-file-de-frango-com-batata-ao-molho-e-catupiry.html>