

FRANGO ARREPIADO

INGREDIENTES

6 coxa e sobrecoxa de frango
1 caldo de galinha
1 cebola picada
1 dente de alho
1 copo de requeijão
1 caixa de creme de leite
óleo
batata palha (400 g)
1 molho pomarola

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe, em panela grande, o frango com o caldo de galinha, até ficar bom para desfiar.

Desfie todos os pedaços bem pequenos.

Em uma panela, ponha o óleo, a cebola, o alho e deixa fritar bem.

Depois, coloque o frango e sal a gosto.

Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo.

Depois, acrescente o molho pomarola, o creme de leite e mexa bem.

Por último, acrescenta o requeijão e mexe até dissolver bem.

Coloca tudo em uma forma média, bem espalhado e acrescente a batata palha por cima, cobrindo todo o frango.

Se preferir, leve ao forno preaquecido, em fogo baixo, por 10 minutos até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29275-frango-arrepiado.html>