

PEITO DE FRANGO AO SUGO COM MOLHO HEINZ NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

filé de peito de frango (a quantidade que couber na frigideira)

1 sachê de molho de tomate heinz com pedaços de tomates (poderá utilizar outro molho de tomate, porém será menos consistente)

100 g de queijo parmesão ralado

1 tablete de caldo knorr de frango

azeite

pimenta-do-reino

sal

orégano

MODO DE PREPARO

Lave os filés de peito de frango e coloque em algum recipiente;

Amasse bem o tablete de caldo Knorr e jogue nos filés, misturando bem para que o tablete dissolva quase totalmente;

Coloque a quantidade de sal e pimenta-do-reino que julgar necessário (aconselho a colocar pouco, pois o tablete de caldo Knorr já contém sal e alguns temperos fortes).

Após misturar bem os temperos com os filés, colocar em uma frigideira anti-adherente ainda fria e levemente regada com azeite.

Ligue o fogão em chamas baixas e tampe a frigideira para que o frango solte a água e cozinhe por completo (se colocar em fogo alto, o frango não soltará a água, não pegará o sabor do tempero e ficará duro e seco).

Vire o frango até que fique macio e cozido. Após, coloque em fogo alto para que seque o líquido e doure levemente.

Assim que secar e dourar, coloque o molho de tomate Heinz mexendo os filés levemente para que o molho entre por baixo da carne.

Assim que começar a borbulhar, cubra com uma leve porção de orégano e tampe por 30 segundos para aquecer.

Após o aquecimento, cubra com o queijo parmesão ralado e desligue o fogo, tampando a frigideira para que o sabor do queijo espalhe pelo molho.

Obs. 2:

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30403-peito-de-frango-ao-sugo-com-molho-heinz-na-frigideira.html>