

FRANGO AO FORNO COM REQUEIJÃO DA NANÁ

INGREDIENTES

1 kg de frango cortado tipo coxa sobrecoxa ou filé do peito

1 cebola picadinho

1/2 pimentão

2 dentes de alho

2 colher de sopa coentro picado

1 caldo de galinha

1 colher de colorau

pimenta-do-reino a gosto

1 sachê de extrato de tomate

1 copo de requeijão

1 lata de milho verde escorrida

400 g de mussarela

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com coentro, cebola, pimentão, alho, caldo de galinha, colorau, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Leve ao fogo por 15 a 20 minutos para refogar (caso não refogue o frango como coxa ou sobrecoxa fica meio cru).

Em uma forma unte com 2 colheres de manteira e coloque o frango arrumadinho por cima.

Coloque o extrato de tomate e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos. Em outro recipiente misture o requeijão com a lata de milho verde escorrida e reserve.

Retire do forno o peito de frango e jogue por cima o requeijão com o milho verde já misturados, não precisa misturar, por cima coloque as mussarelas e leve ao forno até gratinar. Sirva com arroz branco, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31376-frango-ao-forno-com-requeijao-da-nana.html>