

FRANGO DESFIADO SABOROSO

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso
2 dentes de alho
1 cebola grande
1 tomate
1 molho de tomate
1 creme de leite
1 sazón para carnes
cheiro-verde (a gosto)
sal (a gosto)
1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango para cozinhar em uma panela de pressão.

Após cozido, desfie todo o frango e reserve-o.

Em outra panela, frite o alho e a cebola cortada em cubinhos no azeite.

Acrescente o frango desfiado e, em seguida, o Sazón.

Mexa-o por 3 minutos e acrescente o tomate cortado em cubinhos.

Adicione também o molho de tomate e tempere com sal.

Após ferver bem o molho, acrescente o cheiro-verde, desligue o fogo e coloque o creme de leite.

Coloque o creme em uma assadeira, cubra-o com o parmesão ralado e leve ao forno para gratinar.

Uma ótima opção é servi-lo com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31872-frango-desfiado-saboroso.html>