

PEITO DE FRANGO GRATINADO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

400 g de peito de frango em fatias

500 g de brócolis

1 vidro de molho de tomate temperado (ex: napolí barilla)

1 caixinha de creme de leite com soro 200 ml

1 pacote de de queijo para gratinar

sal, pimenta em pó, alho, pimentão vermelho (se preferir pode usar em pó)

orégano

azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho, sal, pimenta e pimentão a gosto.

Refogue no azeite quente para pegar dourar.

Retire da frigideira e despeje em um pirex.

Na mesma frigideira refogue o brócolis cozido e adicione o creme de leite.

Tempere com um pouco de alho, deixe ferver um pouco e despeje no pirex com o frango espalhando o molho.

Despeje o queijo por cima e o orégano.

Leve ao forno preaquecido entre 15 a 20 minutos até dourar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31914-peito-de-frango-gratinado-com-brocolis.html>