

PEITO DE FRANGO DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango processado ou batido no liquidificador

1 pacotinho de sazón de sua preferência

Tempero alho e sal

1 cebola

1 pimentão

1 tomate

1 cenoura ralada

Azeite

Salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

Disponha a massa do peito de frango em uma vasilha

Coloque o tempero alho e sal e o sazón e mexa com as mãos

Pique a cebola, o pimentão e o tomate e junta com a cenoura ralada

Tempere com o azeite a salsa e cebolinha

Forre uma superfície com plástico e abra a massa de peito nela

Espalhe os ingredientes picados e temperados em cima e enrole como um rocambole

Transfira para papel alumínio e feche bem as laterais

Leve ao forno por aproximadamente 60 minutos

Espere esfriar um pouco e corte ou se preferir sirva inteiro

Não corar senão seca

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32635-peito-de-frango-diferente.html>