

FRANGO ARREPIADO COM PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

2 peitos de frango
2 copos de molho de tomate
1/2 lata de ervilha
1/2 lata de milho verde
1 copo de requeijão cremoso
350 g de presunto fatiado
350 g de mussarela fatiada
400 g de batata palha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe os peitos de frango na panela de pressão, com sal a gosto, por mais ou menos 20 minutos depois da panela pegar pressão.

Desligue a panela, desfie os peitos de frango (se preferir com 2 garfos).

Em uma panela comum coloque o frango já desfiado e adicione o molho de tomate, a ervilha, milho verde e água (o quanto achar necessário), se preferir adicione mais sal, e cozinhe até engrossar ou até "quase" secar o caldo.

Unte uma travessa de vidro com o requeijão, e faça uma camada com o molho de frango que preparou, em seguida faça uma camada de presunto, e outra de mussarela, e vá repetindo até preencher a travessa ou acabar molho.

Cubra esse preparo com a batata palha, em seguida leve ao forno pré aquecido na temperatura média, e deixe por mais ou menos 20 minutos, ou até começar a borbulhar.

Após o tempo desligue o fogo, e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32829-frango-arrepiado-com-presunto-e-mussarela.html>