

PEITO DE FRANGO GRATINADO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
1/2 tablete de caldo de galinha
Alho e cebola
1 tomate
1/2 cenoura ralada
Azeitonas picadas
1 xícara de água
2 colheres (sopa) de trigo
1 caixinha de creme de leite
Queijo ralado
Batata palha

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos, em seguida refogue com alho, cebola, o caldo de galinha e sal a gosto. Deixe cozinhar permitindo secar a água;

Após refogado desfie na mão ou se preferir bata, aos poucos, no liquidificador. Reserve;

Em outra panela derreta a manteiga com um pouco de cebola, deixe dourar e acrescente o tomate. Cozinhe até desmanchar o tomate;

Acrescente a cenoura ralada, as azeitonas picadas e o peito de frango, e misture. Coloque a água já com o trigo e continue mexendo. Após misturar, acrescente o creme de leite, mexa e deixe ferver por pelo menos 5 minutos.

Despeje em um refratário, salpique o queijo ralado e leve ao forno por 10 minutos para gratinar;

Após esse tempo, retire do forno, espalhe a batata palha e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32902-peito-de-frango-gratinado-facil.html>