

GRELHADO DE FRANGO

INGREDIENTES

2 peitos de frango

1 cubinho de caldo de galinha

3 dentes de alho grandes

alho torrado

1 cebola

cebola torrada

sal

1 lata de creme de leite

250 ml molho de tomate

queijo mussarela

bacon

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango junto com o cubinho de caldo de galinha.

Desfie o frango.

Frite o bacon em quadradinhos e deixe escorrer a gordura sobre um papel toalha. Refogue o alho e a cebola e misture o frango.

Coloque o sal a gosto.

Coloque o molho de tomate, o bacon e misture tudo.

Coloque em um refratário fundo.

Cubra com a mussarela, o alho torrado, a cebola torrada e o queijo ralado.

Leve ao forno até gratinar.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33549-grelhado-de-frango.html>