TRAVESSA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 pacote médio de batata palha

5 sobrecoxas cozidas e desfiadas

250 g de bacon picado em palitinhos finos

1 cenoura média cozida picada em cubinhos

1 lata de milho verde

100 g de azeitonas sem caroço fatiadas

1 cebola picadinha

1 tomate picado em cubinhos

2 colheres de mostarda

4 colheres de catchup

4 colheres de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Numa panela frite o bacon e escorra o excesso de gordura.

Jogue a cebola e deixe dar uma fritadinha.

Coloque o tomate, o frango, o milho, a cenoura e a azeitona, deixe dar uma refogada.

Acrescente a mostarda, o catchup, o molho de tomate e o creme de leite, mexa bem e desligue o fogo.

Prove e se precisar coloque sal.

Forre o fundo de uma assadeira ou travessa média com a batata palha e jogue o refogado por cima.

Cubra com a mussarela, salpique orégano e leve ao forno por 15 minutos.

Sirva quente acompanhado de arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35538-travessa-de-frango.html