

GOSTOSURA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 vidro de leite de coco

1 sachê de molho pronto

sal

pimenta

orégano

ervas finas

alho

óleo para dourar

1 sachê de milho

1 sachê de ervilha

queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em bifes, tempere com sal, pimenta, alho, orégano e as ervas finas. Deixe marinando.

Esquente o óleo em uma frigideira e doure os pedaços de frango, mas que não fiquem muito cozidos.

Em uma travessa despeje um pouco do molho pronto, coloque os bifes por cima e vá fazendo camadas de bife, molho, leite de coco, ervilha, milho, queijo ralado.

Por último coloque o queijo ralado e leve ao forno para assar/dourar.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35983-gostosura-de-frango.html>