

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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