

FRANGO COM REQUEIJÃO E BATATA PALHA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

1 cebola picada

lata de molho de tomate

colher de sopa de azeite

sal a gosto

100 g de batata palha

250 g de requeijão

1 tomate picado

pimentão picado

1/2 colher de sopa de alho

cheiro verde picado ao seu gosto

1 lata de ervilha e milho

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, tomate, pimentão, alho, cheiro verde e a latinha de ervilha e milho.

Em uma panela com azeite, acrescente o frango picado e cozido e deixe refogar mais um pouco.

Adicione o molho de tomate, o sal e misture bem, deixe apurar.

Coloque o refogado em uma travessa (refratário).

Espalhe por cima o requeijão e leve ao forno preaquecido para gratinar por cerca de 20 minutos.

Cubra a seguir com batata palha e leve novamente ao forno, deixe mais 5 minutos.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36095-frango-com-requeijao-e-batata-palha.html>