

ESCONDIDINHO CROCANTE DE FRANGO

INGREDIENTES

400 g de batata palha
500 g de peito de frango cozido e desfiado
1 molho de tomate pronto
200 g de queijo mussarela
1 caixa de creme de leite
orégano a gosto
1/2 xícara de cebola picada
1 colher de alho picado
óleo de soja para refogar a cebola e o alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione um pouco de óleo na panela, frite o alho e a cebola até dourar.

Adicione o frango previamente cozido e desfiado na panela do alho e cebola, mexendo por 2 minutos.

Coloque o molho de tomate na panela, mexa até ferver.

Abaixe o fogo e despeje o creme de leite.

Coloque sal a gosto.

Em um pirex faça uma camada de batata palha, jogue por cima uma de frango, outra camada de batata palha e outra de frango.

Por último mais uma camada de batata palha.

Coloque por cima as fatias de queijo mussarela.

Polvilhe orégano a gosto.

Coloque no forno 180°C até derreter bem o queijo. Pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36138-escondidinho-crocante-de-frango.html>