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 180ºC até derreter bem o queijo. Pronto.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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