

FILÉ DE FRANGO COM BATATAS AO MOLHO DE REQUEIJÃO E CATUPIRY

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango picado em cubos não muito pequenos
3 batatas grandes
3 colheres de azeite
1 cebola média
1 dente de alho
1 cubo de caldo de galinha
1 sachet de sazón de sua preferência
1 pimenta dedo de moça
1/2 copo de requeijão
1 sachet de 250g de catupiry
1/2 copo de água
cebolinha e salsinha à gosto
Sal à gosto

MODO DE PREPARO

Comece cozinhando as batatas em água com sal.

Em seguida, leve-as cortadas em rodela ao forno preaquecido com uma pitada de azeite e orégano por cima.

Enquanto as batatas assam, aqueça o azeite e doure bem a cebola e o alho até quase ficarem queimadinhos (isso dá um toque mais leve e especial à receita).

Junte o frango e a pimenta e deixe em fogo baixo até dourar.

Acrescente o caldo de galinha picadinho e o sazón e mexa bem para dissolver.

Em seguida, junte o requeijão e o catupiry e mexa bem.

Acrescente a água aos poucos para dar um aspecto mais líquido à receita, pois o catupiry deixa um caldo bem grosso (deve ficar um caldo bem cremoso).

Desligue o fogo, junte a cebolinha e a salsinha (e o sal, se necessário).

Junte o frango cremoso às batatas e volte ao forno a 200°C por mais 10 minutos.

Sirva com arroz branco, salada e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36696-file-de-frango-com-batatas-ao-molho-de-requeijao-e-catupiry.html>