

FRANGO À PIZZAIOLO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peite de frango em iscas
200 g de queijo mussarela fatiado
1 lata de molho de tomate
2 xícaras (chá) de vinho tinto seco
4 tomates grandes sem pele e sem semente picados
1 cebola roxa picada
2 colheres (sopa) de catchup
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de maionese
sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, a pimenta-do-reino, a maionese, o vinho e o azeite.

Leve ao forno preaquecido a 220°C por 30 minutos.

Enquanto isso em uma panela refogue com um pouco de azeite, o tomate e a cebola.

Em seguida acrescente o catchup e o molho de tomate.

Acerte o sal e a pimenta-do-reino e reserve.

Junte o molho com o frango já assado e coloque por cima o queijo.

Tampe a forma com papel alumínio e leve novamente ao forno por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37146-frango-a-pizzaiolo.html>