

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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