

FOFINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:12 colheres (sopa) de farinha de trigo com fermento

1 copo (200ml) de leite de vaca

1 copo (200ml) de óleo

2 ovos inteiros

1 pitada de sal

MOLHO:

Molho:1 peito de frango cozido e desfiado

1 sachê de molho pronto tradicional

Alho

Orégano

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture bem todos os ingredientes da massa.

Vire em um tabuleiro (não precisa untar) e leve ao forno médio por 10 minutos.

Enquanto isso, separadamente, prepare o molho.

Refogue o peito de frango já cozido e desfiado com alho.

Acrescente o molho pronto e deixe ferver por 5 minutos, reserve.

Retire a massa já assada do forno e fure toda a superfície com um garfo.

Espalhe por cima o molho de frango reservado.

Salpique orégano e volte ao forno por mais 5 minutos.

Deixe esfriar um pouco e corte em pedaços.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37163-fofinho.html>