FRANGO DESFIADO AO FORNO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola picada

2 xícaras (chá) de frango desfiado

2 xícaras (chá) de pão cortado em cubos

1 xícara (chá) de leite

3 ovos cozidos picados

1 xícara (chá) de maionese

1/2 xícara (chá) de cebolinha picada

sal e queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola no óleo, acrescente o frango e o sal e deixe descansar.

Com o leite em um recipiente, umedeça os cubos de pão e deixe-os descansar.

Misture o pão ao frango e acrescente os ovos cozidos, a maionese e a cebolinha.

Coloque a mistura em uma forma e polvilhe com o queijo.

Leve ao forno médio até dourar.

Sirva quente.

Verifique o sal antes de colocar a mistura para assar.

O tempo de preparo pode variar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38106-frango-desfiado-ao-forno.html