

FRANGO CREMOSO DA MARTA

INGREDIENTES

1 peito de frango grande cozido e desfiado

2 tomates picados

1 caldo da galinha

1 cebola picada

1 copo de requeijão

1 caixa de creme de leite

200 g de queijo ralado grosso

1 colher de sopa de orégano

1 pitada de sal

1 colher de sopa de óleo

1 colher de sopa de alho

2 colheres de sopa de extrato de tomate

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola, o alho e o tomate até encorpar.

Adicione o sal, o caldo de galinha e o extrato de tomate formando um molho grosso.

Acrescente o frango e o cheiro verde, retire do fogo.

Coloque metade do refogado em um refratário, coloque meio copo de requeijão, metade do creme de leite, metade do queijo e salpique orégano.

Cubra com o restante do frango, do requeijão, do creme de leite, do queijo e do orégano.

Coloque para gratinar por 25 minutos no forno médio.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39059-frango-cremoso-da-marta.html>