

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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