

FRANGO AO MOLHO VERMELHO EM 30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 1 kg de frango sassami
- 2 sachês de molho de tomate pronto
- 300 g de queijo mussarela
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Salgue levemente todo o frango.

Em uma forma refratária, coloque uma camada generosa do molho de tomate.

Depois, coloque o frango sassami organizado na forma, um ao lado do outro.

Coloque o queijo sobre o frango.

E novamente o molho vermelho, em grande quantidade, espalhado sobre o queijo.

Para finalizar jogue o creme de leite sobre o molho vermelho, espalhando levemente .

Leve ao forno preaquecido por 20 a 25 minutos.

Especial para servir com arroz branco e folhas verdes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39187-frango-ao-molho-vermelho-em-30-minutos.html>