FRANGO SIMPLES À PARMEGIANA

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de filé de frango

3 dentes de alho amassados

1 sachê de tempero pronto (verde escuro)

1 sachê de tempero pronto amarelo

sal a gosto

1 sachê de massa de tomate

1 tomate (em cubos grandes)

1 cebola (picadinha)

salsinha (a gosto)

250 g de queijo mussarela

250 g de presunto

queijo ralado (para polvilhar)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela tempere o frango com metade do alho, o sachê de tempero pronto verde e sal a gosto.

Reserve durante o preparo do molho.

Em uma panela em fogo baixo frite a cebola até dourar, acrescente o alho e deixe fritar até ficar branquinho.

Coloque o tomate e deixe até dar uma desmanchada, acrescente o molho e a salsa e o sachê de tempero pronto amarelo.

Após o preparo do molho coloque uma camada sobre um refratário, em seguida o frango , o presunto e o queijo mussarela, repita o processo enquanto houver ingredientes.

Cubra com presunto e queijo mussarela.

Para finalizar cubra tudo com mais uma camada de molho e polvilhe queijo ralado por cima.

Leve ao forne preaquecido coberto com papel alumínio, durante 30 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41294-frango-simples-a-parmegiana.html