

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 forno preaquecido coberto com papel alumínio, durante 30 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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