PEITO DE FRANGO DELÍCIA DO ROCHA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

2 colheres de manteiga

1 cebola

5 tomates

cheiro-verde

sal

pimenta

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em panela de pressão durante 30 minutos.

Desfie e leve ao fogo em uma panela com a manteiga no liquidificador.

Bata a cebola, os tomates, despeje na panela, junte o sal, a pimenta, deixe secar.

Junte o cheiro-verde e creme de leite e desligue o fogo.

Leve em um refratário com requeijão e queijo ralado ao forno por 20 minutos para gratinar.

Sirva com batata palha e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41676-peito-de-frango-delicia-do-rocha.html