

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>