PEITO DE FRANGO AO FORNO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em bifes

1 sachê de extrato de tomate

1 copo de requeijão

1 lata de milho verde escorrida

400 g de mussarela

cheiro-verde e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com cheiro verde, alho, pimenta-do-reino e sal a gosto e reserve.

Em uma forma unte com 2 colheres de manteira e coloque os bifes de peito de frango arrumadinhos por cima, coloque por cima o extrato de tomate e cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos.

Em outro recipiente misture o requeijão com a lata de milho verde escorrida e reserve.

Retire do forno o peito de frango e jogue por cima o requeijão com o milho verde já misturados, não precisa misturar, por cima coloque as mussarelas e leve ao forno até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42024-peito-de-frango-ao-forno-com-requeijao.html