

PEITO DE FRANGO RÁPIDO

INGREDIENTES

2 peitos de frango cortados em pedaços
1 creme de cebola
2 cebolas ou batatas descascadas cortadas em rodela
Requeijão ou maionese de limão à vontade
sal
vinagre ou cerveja
5 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Frango cortado coloque ele no tempero de cerveja ou vinagre com sal, alho e deixe de molho por 30 minutos ou mais.

No fundo do refratário coloque metade do creme de cebola.

Coloque as cebolas em rodela cobrindo o fundo ou as batatas.

Arrume os cortes do peito.

Coloque o requeijão por cima e use o restante do creme de cebola.

Leve ao forno e deixe por 40 minutos ou até dourar.

Fica pronto para 4 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42698-peito-de-frango-rapido.html>