

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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