PEITO DE FRANGO COM COCA-COLA LIGHT E CATCHUP (RECEITA DINAMARQUESA)

INGREDIENTES

4 filés de frango temperados com sal e pimenta a gosto

350 ml de Coca-Cola light

350ml de catchup

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o catchup e a Coca-Cola em uma vasilha e mexa bem até ficar homogêneo. Arrume os filés num refratário e coloque essa mistura por cima.

Coloque no forno a 200ºC por 45 minutos.

Retire do forno e coloque o queijo por cima. Leve ao forno novamente para gratinar.

Sirva com arroz e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42764-peito-de-frango-com-coca-cola-light-e-catchup-receita-dinamarquesa.html