

# FILÉ DE FRANGO A PIZZAIOLO DA ALINE

## INGREDIENTES

500 g de filé de frango  
2 tabletes de caldo de frango  
3 colher de margarina  
4 tomates sem pele e sem sementes  
2 dentes de alho  
1 cebola picada  
2 colher de azeite  
1 sachê de sazón  
300 g de mussarela  
orégano  
cheiro-verde

## MODO DE PREPARO

Derreta uma colher de margarina e dissolva os caldos de frango, passe em todos os filés esse tempero e deixe na geladeira por 2 horas para pegar mais tempero.

Depois desse tempo refogue o alho a cebola no azeite e o tomate sem água (é só pra dar uma leve amolecida no tomate) e coloque o sachê de sazón, reserve.

Em uma frigideira coloque a margarina e doure os filés levemente sem deixá-los ressecados, e reserve-os.

Em um refratário coloque os filés o tomate por cima e cubra com a mussarela e salpique orégano e cheiro-verde leve ao forno até que o queijo derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42797-file-de-frango-a-pizzaiolo-da-aline.html>