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