

REPOLHO COM PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

PARA O PREPARO DO REPOLHO:

Para o preparo do repolho: 1 repolho médio cortados bem fininhos

1 peito de frango desfiado

4 fatias de bacon finas e sem gordura picadinho

4 dentes de alho espremidos

1 cebola média picadinha

1 pimentão picadinho

1 tomate sem sementes e picadinho

2 colheres de sopa de extrato de tomate

1 molho de salsa picadinha

4 fatias de mussarela

azeite para refogar

sal a gosto

PARA SALADA QUE ACOMPANHA:

Para salada que acompanha: 4 batatas médias

2 cenouras

1 chuchu

2 colheres de azeite

1 caldo de legumes

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue 2 dentes de alho, acrescente a parte da cebola, parte do pimentão e o tomate e o extrato.

Depois de refogar colocar o bacon e o peito desfiado.

Depois coloque metade da salsa.

Em outra panela refogue o restante dos ingredientes.

Acrescente o repolho só um susto começou a murchar acrescente o peito retire do fogo, coloque em uma travessa, forre com o queijo salpique o restante da salsa, leve ao forno para que o queijo derreta.

Corte as batatas as cenouras e o chuchu em cubinhos pequenos, cozinhe em uma panela com água e o caldo, deixe no ponto al dente.

Depois de cozido colocar água fria.

Depois colocar num refratário e adicionar azeite.

Deixe esfriar na geladeira.

Pode decorar com salsa.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43050-repolho-com-peito-de-frango.html>