FRANGO ASSADO AO MOLHO DE SALSICHA

INGREDIENTES

10 filés de frango já temperados ao seu modo (ou quantos você preferir)

1 cebola

2 salsichas

manteiga ou margarina

extrato de tomate

caldo sazón em pó (ou se preferir caldo knorr)

azeite ou óleo

MODO DE PREPARO

Pegue uma forma que você normalmente usa para assar frango, e mele ela bastante com manteiga ou margarina.

Pegue os filés de frango e mele com a manteiga mais não muito e vá colocando-os na forma.

Após os filés arrumados na forma pegue um pouco de azeite ou óleo e jogue por cima mais bem pouquinho.

Coloque-os no forno para assar em fogo médio ate ficar douradinho.

Enquanto os filés assam, corte a cebola em rodelas não muito finas e em seguida as salsichas em rodelas também.

Em uma panela coloque a manteiga e em seguida a cebola, mecha ate a cebola dourar.

Pegue mais um pouco de manteiga jogue na cebola e em seguida o extrato de tomate e mecha bastante em fogo baixo, coloque meio copo de água, vai se formar uma pastinha parecendo mostarda quando chegar a esse ponto jogue a salsicha mecha por um minuto e meio coloque um pouco o caldo Sazón ou Knorr, jogue mais um pouco de manteiga, mexa por 50 segundos desligue e tampe.

Em uma travessa para servir coloque um pouco do molho de salsicha e espalhe logo em seguida monte os filés de frango como preferir e sempre jogando o molho por cima.

Está pronto seu prato.

Fica delicioso também se você jogar um pouco de orégano por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43081-frango-assado-ao-molho-de-salsicha.html