

# 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>