GRATINADO DE FRANGO DA MICHELE

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1/2 cebola picada

2 colheres de margarina

4 colheres de farinha de trigo

1/2 litro de leite

1/2 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere os peitos de frango com sal e cominho, cozinhe e desfie (reserve).

Em uma panela media refogue a cebola e o alho até dourar bem.

Coloque o tomate picadinho, deixe murchar.

Acrescente o frango desfiado.

Deixe refogar bem, acrescente o cheiro-verde e retire do fogo.

Em uma refratária de vidro monte primeiro um pouco de creme branco, uma camada de frango desfiado, faça uma cama queijo mussarela, o molho novamente, o frango, o queijo e por último o molho branco.

Cubra com papel alumínio e leve ao fono por cerca de 25 a 30 minutos.

Bom apetite.

Fica ótimo com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43529-gratinado-de-frango-da-michele.html