FRANGO DELÍCIA DA YASMIN

INGREDIENTES

1 cebola

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 lata de milho verde

1 xícara de ervilha

1/2 xícara de pimentão amarelo cortado em cubinhos

3 xícara de peito de frango em pedaços ou desfiado

1 tablete de caldo de galinha

1 cenoura ralada (ralador grosso)

2 tomates em cubinhos

salsa picada

2 caixas grandes (8 unidades cada) de queijo fundido ou queijo

Queijo em cubinhos (opcional)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite até ficar transparente.

Junte o milho verde, a ervilha, o pimentão, o tomate, o peito de frango, o tablete de caldo de frango esfarelado e algumas colheres de água.

Refogue em fogo moderado até aquecer bem (5 minutos).

Acrescente a cenoura e mexa por mais 1 a 2 minutos.

Misture salsa a gosto e espalhe uma camada fina numa fôrma refratária.

Arrume 8 queijinhos e cubra com o restante da mistura.

Com os queijinhos restantes arrume por cima as outras 8 fatias salpique mais salsa.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno quente (190ºC), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe no forno por mais 7 a 8 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43704-frango-delicia-da-yasmin.html