FRANGO ESPECIAL DE FORNO

INGREDIENTES

1 peito de frango médio sem pele e sem osso cortado em filés

2 cebolas médias fatiadas

1 pimentão médio em tiras

4 batatas médias em rodelas na espessura de um dedo

3 tomates picados

2 dentes de alho

1 xícara de água

1/2 xícara de massa de tomate

1 colher de sopa rasa de farinha de trigo

2 colheres de óleo

cheiro verde ou coentro a gosto

queijo para polvilhar

orégano para polvilhar

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango à sua maneira.

Aqueça em uma panela o óleo e doure o alho.

Coloque os files de frango, deixe até dourar.

Coloque as cebolas, o pimentão e o tomate, refoge por 3 minutos.

Acrescente a água com a farinha já dissolvida e as batatas.

Cozinhe por 10 minutos.

Acrescente a massa de tomate e o creme de leite.

Desligue o fogo e coloque o cheiro verde ou coentro.

Coloque em uma forma, polvilhe orégano e queijos a gosto.

Asse de 8 a 10 minutos, sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44827-frango-especial-de-forno.html