

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 filés de frango, deixe até dourar.
- Coloque as cebolas, o pimentão e o tomate, refogue 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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