

FRANGO COM BATATAS AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango sem ossos e cortado em cubos (pode ser feito com outros pedaços do frango, como coxa e sobrecoxa)

cerca de 300 g de bacon cortado em cubos

7 batatas médias inteiras, ou cortadas na metade

2 potes de requeijão de 200 g

1 caixa de creme de leite

cheiro verde a gosto (salsa, orégano)

sal, alho e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos, coloque numa forma preferencialmente de vidro já temperados com sal, pimenta e alho.

Descasque as batatas, e corte ao meio, já lavadas e temperadas com sal e pimenta, coloque-as na forma junto com o frango. Espalhe.

Coloque pra assar em forno médio por 30 minutos, depois deste tempo retire e coloque o bacon cortados em cubos.

Deixe mais cerca de 20 minutos em fogo alto, ou até dourar.

Retire do fogo. Em outra vasilha coloque os dois potes de requeijão, o creme de leite, orégano e cheiro verde. Misture bem com uma colher.

Despeje em cima do prato já assado.

Volte ao fogo até levantar fervura e está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45785-frango-com-batatas-ao-molho-de-requeijao.html>