

FRANGO COM BATATA GRATINADA

INGREDIENTES

- 600 g de filé de frango
- 400 g de batata
- 150 g de milho verde
- 150 g de azeitona
- alho a gosto
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 cebola pequena picada
- 2 sachês de sazón vermelho para carne
- 1 colher de sopa orégano
- 2 colheres de sopa vinagre
- 1 colher de sopa azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho, vinagre e o sazón.

Em seguida coloque o azeite e o frango em um refratário de vidro.

Reserve.

Corte as batatas em rodela grossas em seguida coloque o Sazón o vinagre e o orégano misture tudo , coloque as batatas já temperadas em cima.

Leve ao forno por 30 minutos.

Em uma panela coloque o Azeite e a cebola deixe fritar um pouco.

Em seguida acrescente o creme de leite, deixe cozinhar, coloque o milho e a azeitona e após a primeira fervura desligue e reserve.

Abra o forno ainda ligado, após os 30 minutos iniciais e coloque tudo sobre o frango e a batata e deixe assar por mais 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46659-frango-com-batata-gratinada.html>