

FRANGO ESPECIAL DA PRI

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango
4 batatas médias
1 caixa de creme de leite
1 pote de requeijão
200 g de mussarela
1/2 cebola pequena
1 pacote de creme de cebola
orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodela com cerca de 0,5 cm e cozinhe com sal até ficarem macias.

Corte o frango em bifos pequenos e tempere com o creme de cebola, deixe descansar por cerca de 20 minutos.

Em uma panela grande dê uma fritada nos frangos, usando todo o tempero do creme de cebola, adicione um pouco de água, para desgrudar da panela.

Pique a mussarela.

Corte a cebola em rodela finas e cozinhe com um pouco de sal e vinagre, até ficarem macias.

Misture em um recipiente o requeijão com o creme de leite, até ficar homogêneo.

Em um refratário untado com óleo ou margarina, coloque uma camada de cebolas e forre com os bifos de frango, coloque um pouco do creme e forre com uma camada de batatas.

Repita a camada novamente de cebolas, frango, creme e batatas.

Adicione o restante do creme e salpique o restante da mussarela, coloque uma pitada de orégano por cima.

Leve ao forno alto por cerca de 30 minutos, ou até ficar com aspecto gratinado.

Sirva com arroz e salada verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47227-frango-especial-da-pri.html>