

FRANGO DA NEILA

INGREDIENTES

- 1 kg peito de frango
- 2 cebola
- 2 tomates
- Sal a gosto
- Cubo de caldo de frango
- 1 lata de milho
- 4 colheres de molho de tomate
- 1 pote requeijão
- 1 1/2 xícara de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o frango e desfie.
- Refogue o frango e a cebola.
- Coloque o sal, e o caldo de galinha, deixe refogar bem.
- Coloque o tomate e o milho, por último o molho de tomate.
- Em um refratário misture o frango com o requeijão.
- Depois de misturado polvilhe a farinha de rosca por cima.
- Leve ao forno por 30 a 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49709-frango-da-neila.html>