

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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