

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>