

PEITO DE FRANGO ASSADO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cortado em cubos
- 150 gr de bacon cortado em cubos
- 2 colheres (sopa) de catchup
- 8 colheres (sopa) de maionese
- 1 cebola ralada
- 3 pimentas de cheiro (opcional)
- 1 caldo de carne (dissolvido em 2 colheres de sopa de água)
- 1 colher (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque o peito de frango, o vinagre, a cebola, a pimenta, o catchup, o bacon, o vinagre e a maionese.

Misture tudo, coloque em um tabuleiro (se preferir, use um refratário), regue com um fio de azeite ou óleo, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido.

Depois de 40 minutos (ou quando perceber que está cozido), retire o papel alumínio e deixe dourar.

Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50145-peito-de-frango-assado-delicioso.html>