FRANGO ESPECIAL DA MÉ

INGREDIENTES

5 tomates não muito maduros

14 filés de peito de frango bem fininhos

azeite

sal

pimenta-do-reino

pimenta calabresa

manjericão desidratado

4 colheres de sopa de maionese light

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em um refratário de vidro médio despeje um pouco de azeite.

Fatie os tomates sem semente e coloque no refratário.

Despeje um pouco mais de azeite e tempere os tomates com sal, pimenta-do-reino, pimenta calabresa e manjericão desidratado.

Coloque os filés de frango.

Passe a maionese light no frango.

Cubra com o queijo ralado.

Leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até o queijo ficar bem dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50264-frango-especial-da-me.html