

FRANGO QUEIJUDO

INGREDIENTES

- 1 peito de filé de frango
- Pimenta-do-reino
- Sal
- Alho amassado
- 1 cebola picadinha
- 1 colher de azeite
- 500 g de mussarela ralada
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 pote de requeijão comum ou light 1 pacote batata palha

MODO DE PREPARO

Deixe o filé de frango marinando por meia hora.

Depois refogue o peito com a cebola picada e o azeite.

Deixe esfriar para desfiar no molho do refogado, acrescente o requeijão, o queijo ralado, a mussarela ralada, depois misture com o frango desfiado.

Coloque tudo dentro de um refratário e cubra com batata palha e mussarela, colocando perto da hora de servir para gratinar no forno.

Se preferir também pode acrescentar milho ou ervilhas.

Sirva junto com uma salada crua e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50487-frango-queijudo.html>