

FRANGO DA ALÊ

INGREDIENTES

2 Peitos de frango

Alho (para temperar o peito)

Ervas a gosto (para temperar o peito)

2 Cebolas picadas

2 latas de ervilha em conserva (escorrida)

4 colheres de sopa de margarina

Azeite

Queijo Parmesão a gosto

Batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango temperado com sal, alho e ervas a gosto.

Depois de cozido desfie o peito e reserve.

Em uma panela coloque as cebolas picadas para dourar com as quatro colheres de margarina.

Misture em um refratário: o frango desfiado, a cebola dourada na margarina, as duas latas de ervilha, batata palha, queijo parmesão e o azeite.

Leve ao forno médio para gratinar.

Sirva com arroz branco e uma saladinha verde.

Receita campeã aqui em casa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50858-frango-da-ale.html>