FRANGUINHO FÁCIL AO FORNO

INGREDIENTES

1 peito de frango

Alho, cebola e cheiro verde

Molho pronto

1 tablete de caldo de galinha

1 copo de requeijão

500 g de batata

Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango. Após cozido, desfie e reserve.

Em uma panela com óleo, refogue o alho e a cebola (bem picadinhos). Acrescente o frango desfiado, o caldo de galinha e o molho pronto, deixe ferver bem, desligue o fogo e reserve.

Cozinhe as batatas, faça um purê, reserve.

Em um refratário forre o fundo com o requeijão.

Coloque todo o molho (frango desfiado) e cubra com o purê de batatas.

Polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51026-franguinho-facil-ao-forno.html