

EMPANDOS DE FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

1 tomate maduro

Orégano

1 caixa de creme de leite

Azeitona

1 colher de mostarda

Azeite

1/2 cebola

2 colheres de manteiga

1 colher de catchup

Sal

Ajinomoto

Frango empanado

200 g de queijo mussarela

1 pacotinho de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite a cebola cortada com a manteiga e um pouco de azeite.

Deixe a cebola dourar, coloque o tomate cortado e refogue.

Deixe até dissolver um pouco o tomate.

Coloque a mostarda, o catchup, a azeitona (quanto desejar), o orégano e um pouco de ajinomoto e coloque sal a gosto.

Adicione o creme de leite, deixe só 2 minutinhos, só até dar uma engrossadinha.

Desligue e monte em uma assadeira de vidro ou alumínio.

Coloque os frangos empanados, encha o fundo da assadeira até completar tudo.

Jogue o recheio feito em cima, uniformemente, coloque o queijo mussarela uniforme também e por último o queijo ralado.

Asse em fogo médio (200°C) graus por uns 25 minutos até derreter o queijo e cozinhar um pouco os frangos empanados.

Desligue e sirva.