

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51178-empandos-de-frango-assado.html>