

# PEITO DE FRANGO COM CATUPIRY E REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

1 peito de frango grande  
1 lata de milho verde  
1 frasco catupiry pequeno  
1 copo de requeijão  
300 g de bacon  
sal  
salsinha  
2 cebolas medianas

## MODO DE PREPARO

Cozinhar o peito de frango, com pouco de salsinha e uma pitada de sal.

Depois de cozido o peito de frango desfiar e apartar.

Na frigideira colocar o bacon entrocidos até que dourar, colocar a cebola picada em pedaços pequenos até que comecem a dourar.

Colocar o frango já desfiado, acrescentar também o milho verde já escorrido, retificar sabores se necessário.

À parte colocar em um molde retangular de torta com teflon, ou em algum molde refratário, abaixo o catupiry cobrindo todo o fundo do molde, em cima do catupiry a mescla do frango e por último o requeijão.

Levar ao forno até que derreta todo e comece a dourar.

Forno moderado a alto mais ou menos 15 minutos

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51387-peito-de-frango-com-catupiry-e-requeijao.html>