

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 dourem, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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