

FRANGO CICLISTA

INGREDIENTES

2 batatas grandes
300 g de queijo minas
500 g de peito de frango
1 lata de creme de leite
2 colheres de margarina
salsa
cebolinha
orégano
sal ou tempero pronto
alho
cebola
colorau
pimenta calabresa
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos ou fatias finas, tempere com salsa, cebolinha, sal e pimenta calabresa, misture bem e reserve por pelo menos 10 minutos.

Enquanto isso, ferva a água com sal e coloque o queijo minas inteiro dentro por uns 3 minutos.

Depois lave-o até esfriar, corte em cubos e reserve, corte a batata e cozinhe com sal ou tempero pronto até ficar macia.

Em seguida retire a água e reserve.

Em uma panela que caiba todos os ingredientes derreta a manteiga e doure a cebola e o alho.

Acrescente o frango, deixe cozinhar em fogo baixo com tampa, assim que o frango estiver bem cozido acrescente as batatas e queijo em cubos e deixe cozinhar por mais uns 2 minutos.

Em seguida acrescente o creme de leite, queijo parmesão e orégano, misture tudo e deixe no fogo baixo por mais uns 2 minutos com a tampa, em seguida é só servir.

Vai muito bem com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51430-frango-ciclista.html>