

SASSAMI TRIUNFAL

INGREDIENTES

500 g de filé sassami
1 colher de sopa de mostarda
2 dentes de alho espremidos
orégano e sal a gosto
200 g de presunto cortado
200 g de queijo mussarela fatiado
1 lata de molho de tomate
1 caixa de creme de leite
2 batatas cortadas em rodelas não muito grossas
1 cebola cortada em rodelas
azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, mostarda, alho, orégano e reserve.

Em um refratário faça uma camada de azeite, disponha as batatas, a cebola e os filés já temperados.

Cubra com papel alumínio e asse por 20 minutos.

Retire o alumínio e coloque por cima o molho de tomate, creme de leite, presunto e o queijo. Volte novamente ao forno, agora sem o alumínio para dourar e derreter o queijo. Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51717-sassami-triunfal.html>