FRANGO FANTASIA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

2 copos de requeijão cremoso

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

óleo de soja (quanto baste)

sal (quanto baste)

2 pacotinhos de batata palha

extrato de tomate (quanto baste)

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frando em cubinhos e cozinhe com um pouco de sal.

Enquanto cozinha o frango inicie o preparo do molho.

Doure a cebola e o alho picadinhos em uma porção de óleo de soja.

Adicione o extrato de tomate, umas duas colheres de sopa devem bastar. Se quiser um molho mais encorpado você pode adicionar um pouco mais de extrato de tomate.

Reserve o molho.

Retire a água do cozimento do frango e reserve.

Adicione o frango cozido ao molho com um pouco da água do cozimento e deixe no fogo até obter uma consistência mais próxima do cremoso.

Verifique se está bom de sal.

Desligue o fogo, adicione os dois copos de requeijão e mexa devagar até que fique uniforme.

Coloque tudo em um refratário e complete espalhando a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52495-frango-fantasia-com-requeijao.html