FRANGO GRATINADO RÁPIDO

INGREDIENTES

500 g de frango desfiado

1 xícara de água

3 cubos de caldo de galinha

1 lata de molho de tomate

1 caixinha de creme de leite

50 g de queijo parmesão ralado

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva a água e dissolva os cubos de caldo de galinha.

Acrescente o molho de tomate e espere ferver.

Junte o frango desfiado, prove o sal e acrescente o creme de leite.

Em uma travessa despeje a mistura e cubra com todo o parmesão.

Leve ao forno por 20 minutos para gratinar. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52655-frango-gratinado-rapido.html