

# FRANGO COM MAIONESE DA CAROL

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
Maionese a gosto  
Sal a gosto  
Alho a gosto  
Orégano a gosto  
Requeijão a gosto  
3 colheres de sopa cheias de molho de tomate  
Óleo para untar a forma  
Mussarela em fatias

## MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em filé que dá em média 10 filés.  
Tempere o filé de frango com sal e alho.  
Após temperado coloque o filé de frango em uma vasilha e acrescente o molho de tomate, misture bem e após ter misturado coloque a maionese.  
Após misturar tudo novamente coloque num refratário de vidro untada com óleo e arrume os filés de frango.  
Coloque no micro-ondas por 35 minutos em potência 70.  
Muito importante é você ficar virando de 5 em 5 minutos os filés para que eles não queimem.  
Quando terminar o tempo ele deve estar macio, sem água, e não podem estar fritos.  
Se tiver água coloque mais 15 minutos até que a água seque.  
Retire o refratário e passe requeijão, por cima do requeijão coloque a fatia de queijo mussarela e por cima do queijo polvilhe o orégano. Após feito isso em todos os filés coloque o frango novamente no micro-ondas por mais 15 minutos potência normal.  
Ao término você terá um delicioso frango que pode ser acompanhado com purê de batatas e arroz branco.  
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52668-frango-com-maionese-da-carol.html>