

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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