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 aágua seque.

Retire o refratário e passe requeijão,por cima do requiejão 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