MISTÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

Pão de forma sem as bordas

Mussarela

Presunto

1 colher de manteiga

1 xícara de cebola ralada

1 xícara de molho de tomate

2 xícaras de frango cozido e desfiado

1 xícara de requeijão

2 colheres de mostarda

2 colheres de molho inglês

1 creme de leite

3 colheres de queijo ralado

1 ovo

1 colher de coentro

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE FRANGO :

Creme de frango :Após cozinhar o frango e desfiar, coloque em uma panela o frango, a manteiga, a cebola, o molho de tomate, o requeijão, a mostarda, o molho inglês e sal a gosto.

Coloque no fogo por uns 5 minutinhos ou até misturar bem, depois reserve.

CREME PARA COBRIR:

Creme para cobrir:Misture o ovo, o creme de leite e o queijo ralado, mexa bem e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Forre a forma com o pão, coloque o presunto, a mussarela, depois o creme de frango, pão, novamente presunto, mussarela, creme de frango, pão e coloque o creme para cobir por cima. Levar ao forno por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52936-mistao-de-frango.html