

FRANGO ESCABELADO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

2 tomates

1 cebola

Sal, caldo de galinha e temperos a gosto

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite

200 g de queijo mussarela

Batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque os peitos de frango, o caldo de galinha e a água e deixe cozinhar até o ponto desejado.

Refogue o peito já cozido e desfiado com cebola, tomate, sal e temperos a gosto.

Depois de refogado, espalhe uma camada de frango em um refratário e cubra com fatias de queijo mussarela.

Espalhe mais uma camada de frango. Misture o creme de leite e o requeijão e cubra o frango.

Coloque as fatias de queijo mussarela cobrindo tudo, por cima a batata palha e leve ao forno até dourar.

Sirva quente com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53082-frango-escabelado.html>