

FRANGO CABELUDO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 caldo knorr sabor galinha
1 creme de leite
1 latinha de massa de tomate
100 g de queijo mussarela fatiado
1 pacote de batata palha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com o caldo de galinha.

Desfie o frango.

Leve ao fogo o creme de leite e misture com o sal e a massa de tomate, após isso coloque o frango no recipiente e misture.

Coloque em uma travessa o frango já misturado com esse molho que vai ficar meio rosê.

Coloque o queijo mussarela fatiado por cima.

Coloque a batata palha para finalizar e leva ao micro-ondas até que o queijo esteja deretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53545-frango-cabeludo.html>