

MISTO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de mussarela fatiada

2 tomates fatiados

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de creme de leite

1 ovo

1 xícara de parmesão

MODO DE PREPARO

Numa panela, refogar na manteiga a cebola. Depois acrescentar o molho de tomate, o frango, a requeijão e o palmito.

Temperar com a mostarda, o molho inglês e a salsa. Acertar o sal. Deixar esfriar. Numa forma, colocar uma camada de fatias de pão de forma, colocar uma camada de mussarela, uma de tomate e por cima o frango refogado.

Cobrir com pão. Misturar o creme de leite com o ovo.

Cobrir os pães e salpicar o parmesão. Levar ao forno alto até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53891-misto-de-frango-com-requeijao.html>