

SALPICÃO ASSADO DA MANA

INGREDIENTES

- 1 copo de requeijão
- 1 pacote de batata palha
- 1 lata de milho verde
- 2 tomates sem pele e sem sementes picadinho
- 1 pimentão picadinho
- 1 cebola de cabeça batidinha
- Cheiro verde a gosto
- 200 g de presunto
- 200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie-o.

Volte para mesma panela que cozinhou e coloque o tomate, o pimentão, a cebola e o milho.

Tempere, misture bem e reserve.

Forre um refratário com o requeijão cubra com a batata palha e coloque o molho do peito por cima, cubra com o presunto e a mussarela e leve ao forno para derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55304-salpicao-assado-da-mana.html>