

TIRAS AO REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite
- 4 filés de frango em tiras
- 1 gomo de linguiça calabresa picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de requeijão tipo catupiry
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira grande, em fogo médio, com a manteiga e o azeite e refogue o frango e a linguiça por 5 minutos.

Tempere com sal e pimenta e espalhe em um refratário médio.

Cubra com o catupiry às colheradas espalhando com uma espátula, polvilhe com a farinha de rosca e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos para gratinar.

Sirva.

©2022 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55912-tiras-ao-requeijao.html>