FRANGO COM MAÇÃ E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

2 bandejas de sobrecoxa (2 kg)

6 maçãs argentinas (de preferência)

2 copos de requeijão cremoso

400 g de molho de tomate

1/2 cabeça de alho

1 colher (sopa) rasa de sal

1 cebola média

1 colher (sopa) de açafrão

cebolinha e coentro a gosto

sal e pimeta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o alho com o sal até formar um creme

Retire a pele, o osso, a sangria e os

Refogue as sobrecoxas no azeite com a cebola picada, o creme de alho e açafrão

Quando juntar a água da própria carne, tampe a panela e deixe cozinhar

Observe sempre para repor água, caso não esteja bem cozido ainda

Desfie a carne na própria panela grosseiramente e finalize com o molho de tomate, a cebolinha e a pimenta

Separe uma travessa de forno, acrescente a carne e em seguida espalhe o requeijão por cima do recheio utilizando um garfo para espalhar delicadamente

Vá cortando as maçãs em meia rodelas e coloque

Cubra toda a travessa

Leve ao forno médio por 15 a 20 minutos até que a maçã cozinhe e fique dourada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/625-frango-com-maca-e-requeijao.html