

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 pimenta-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 rodela e coloque
Cubra toda a travessa
Leve ao forno médio por 15 a 20 minutos até que a maçã cozinhe e fique dourada

©2023 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/625-frango-com-maca-e-requeijao.html>