

Gratinado de frango com alho francês

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Azeite Gallo Virgem Extra Clássico
- 400g Peito de frango
- 300g Alho francês (rodelas)
- 150g cebolas (rodelas)
- 400g Batata em cubos (congelada)
- 50g Farinha de trigo
- Q.b Sal

Modo de preparação

1. Aquecer azeite, adicionar alho francês e cebola, deixando estufar em lume brando.
2. Fritar a batata em cubos.
3. Cozer o peito de frango em água, Azeite Gallo Virgem Extra Clássico e sal.
4. Reservar o caldo de cozedura.
5. Desfiar o frango e adicionar ao estufado.
6. Polvilhar com farinha de trigo, adicionar o caldo e envolver.
7. Misturar este preparado com as batatas fritas e colocar em pirex de forno.
8. Levar ao forno a gratinar, podendo adicionar natas.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide