

# TORTEI COM MOLHO DE FRANGO

## INGREDIENTES

1 pacote de tortei de 400g  
1Kg de coxa e sobrecoxa de frango  
1 cebola picada  
3 tomates  
1 colher (sopa) de coloral  
sal a gosto  
2 colheres (sopa) de extrato de tomate  
1 pitada de orégano  
3 colheres (sopa) de óleo  
queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a coxa e sobrecoxa de frango em pedaços pequenos  
coloque o óleo na panela e o frango para fritar  
quando estiver frito o frango coloque a cebola picada e deixa refogar, acrescente os tomates picados, coloral, sal e orégano  
coloque meio litro de água e deixe ferver até ficar um molho bem consistente (5 a 10 minutos)  
Coloque o tortei para cozinhar em meio litro de água com uma pitada de sal (5 minutos)  
Escorra o tortei e coloque em uma travessa  
Despeje o molho em cima do tortei e salpique queijo por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5824-tortei-com-molho-de-frango.html>