

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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