

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>