

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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