



Gratinado de frango com alho francês



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio




Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1dl de Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

- 400g de peito de frango
- 300g de alho francês (rodela)
- 150g de cebolas (rodela)
- 400g de batata em cubos (congelada)
- 50g de farinha de trigo
- Sal, a gosto

Modo de preparação

1

Aquecer Azeite Gallo Clássico, adicionar alho francês e cebola, deixando estufar em lume brando.

2

Fritar a batata em cubos. Cozer o peito de frango em água, Azeite Gallo Clássico e sal. Reservar o caldo de cozedura. Desfiar o frango e adicionar ao estufado.

3

Polvilhar com farinha de trigo, adicionar o caldo e envolver. Misturar este preparado com as batatas fritas e colocar em pirex de forno.

4

Levar ao forno a gratinar, podendo adicionar natas.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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