Frango Assado com Maionese

www.receitasdafia.com/receitas/frango-assado-com-maionese-1

Experimente essa deliciosa receita de frango assado com maionese e queijo que vai deixar todos com água na boca!



90 min 4 porções

Ingredientes

- 500 g de filés de frango
- 2 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Mix de cebola, alho e salsa a gosto
- 1/2 cebola bem picadinha
- 1 tomate bem picadinho
- Cheiro-verde picado a gosto
- 2 colheres (sopa) de maionese
- Páprica defumada a gosto
- 200 g de queijo mussarela
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Comece temperando os filés de frango com sal, pimenta-do-reino, mix de temperos e alho amassado. Deixe marinar por 30 minutos.
2. Em seguida, transfira os filés para um refratário untado com azeite e próprio para ir ao forno.
3. Prepare o molho misturando o tomate, cebola, cheiro-verde, maionese, sal, pimenta-do-reino e páprica defumada.
4. Espalhe o molho sobre os filés de frango no refratário.
5. Polvilhe queijo mussarela ralado por cima e finalize com orégano.
6. Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse por aproximadamente 30 minutos até dourar levemente.
7. Retire do forno e sirva quente. Bom apetite!