



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide