

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6705-tortei-com-molho-de-frango.html>