INGREDIENTES:

- 1 peito de frango em filés

- 1 c. de sobremesa de cúrcuma

- 1 c. de sobremesa de páprica

- 1 dente de alho

- Sal

- Pimenta-do-reino

- Azeite

- Tomilho

- Orégano

- 1 cebola em rodelas

- 1 copo de requeijão

- 1 cx. de creme de leite

- 1/2 xíc. de molho de tomate

.

MODO DE FAZER:

Em uma tigela grande, coloque os filés, o alho, o orégano, a cúrcuma, a páprica e o tomilho. Regue com azeite e misture bem o tempero com as mãos. Reserve.

Corte a cebola roxa em rodelas médias e reserve.

Em uma tigela, adicione o creme de leite, o molho de tomate, o requeijão e tempere com pimenta-do-reino e sal. Misture bem.

.

MONTAGEM:

Em um refratário, espalhe metade do molho no fundo, coloque os filés, as rodelas de cebola e cubra com o restante do molho, espalhando bem. Acrescente muçarela ralada, orégano e tampe com papel alumínio. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos. Retire o papel alumínio e volte ao forno para dourar.