FRANGUINHO À PIZZAIOLO

Ingredientes:

Filés de frango
Azeite de oliva virgem ou manteiga - para grelhar
Molho de tomate caseiro - 2 colheres/sopa para cada filé
Queijo mussarela em fatias - 2 fatias para cada filé
Orégano seco - a gosto

Preparo:
Tempere os filés com suco de limão ou de laranja, sal e pimenta do reino moída na hora, a gosto.
Aqueça o azeite ou a manteiga na frigideira e doure o frango dos dois lados por igual. Cubra com o molho de tomate.
Coloque por cima o queijo mussarela e polvilhe o orégano seco. Tampe a frigideira e deixe em fogo baixo até o queijo derreter. Desligue o fogo e consuma em seguida.