

FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de requeijão
- 3 colheres de molho de tomate
- temperos de sua preferência a gosto
- 200 g de mussarela
- batata palha a gosto
- 2 colheres de farinha de trigo
- 2 caldos de galinha
- 2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango para cozinhar na panela de pressão

Desfie o frango e use temperos de sua preferência para dar sabor

Em uma panela coloque 2 colheres de manteiga e deixe

Em seguida, adicione as duas colheres de farinha e mexa

Adicione o creme de leite, 2 colheres de requeijão e os caldos de galinha e deixe por mais 2 minutos; desligue o fogo

Em um recipiente/forma adicione o frango

Acrescente o creme que foi feito com manteiga por cima do frango

Coloque a mussarela

Finalize com batata palha por cima

Coloque no forno a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11093-frango-cremoso.html>