

FRANGO AO CHILE

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango desfiados
- 2 cebolas bem picadas
- 2 tomates bem picados
- 2 colheres de margarina
- 1 pacote de molho de tomate
- 2 latas de milho verde
- 2 latas (as de milho) de leite
- 2 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Refogue a cebola na margarina
- Adicione os tomates e tempere a gosto
- Coloque o molho de tomate e complete com a água
- Deixe ferver até engrossar
- Junte o frango desfiado
- Bata no liquidificador o milho, o leite e o amido de milho
- Leve ao fogo e deixe ferver até virar um mingau
- Em uma travessa intercale camadas de frango e de creme de milho
- Cubra com o requeijão cremoso e leve ao forno para gratinar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8471-frango-ao-chile.html>