

FRANGO AO MOLHO DE CREME DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 colher (sopa) de tempero completo
- 1/2 sachê de molho de tomate
- 1 lata de creme de leite
- requeijão a gosto
- 100 g de muçarela
- 1 lata de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- azeite a gosto
- 1/2 cebola

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango em uma panela e após cozido , desfie

Reserve o frango e a água

Em outra panela, prepare o molho, com azeite, tempero completo, molho de tomate, e a água do frango que foi cozido

Após, junte o frango desfiado ao molho, deixando

Para o creme de milho, utilize uma lata de milho e uma caixa de creme de leite

Bata no liquidificador até virar creme homogêneo

Para montar o prato, utilize uma forma ou um refratário

Coloque inicialmente um pouco do creme de milho, forrando o fundo da travessa

Em seguida, coloque uma camada de muçarela e após uma camada de frango

Repita as camadas e por último cubra o prato com requeijão derretido

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8747-frango-ao-molho-de-creme-de-milho.html>