

CREME DE MILHO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 lata de milho sem a água

1 lata de leite (mesma medida da lata de milho)

1 colher (sopa) de amido de milho

2 ovos cozidos

1 peito de frango temperado, cozido e desfiado

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de queijo parmesão ralado ou outro queijo de sua preferência

2 colheres (sopa) de maionese

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho com o leite; bata bem e depois passe por uma peneira

Misture o amido de milho, sal a gosto e leve ao fogo, mexendo sempre até formar um creme

Coloque esse creme em um pirex untado com azeite

Por cima, espalhe o refogadinho de frango desfiado

Por cima do frango desfiado, coloque fatias dos ovos cozidos

Misture o creme de leite, queijo parmesão ralado e a maionese formando um creme

Finalmente, coloque por cima do frango a mistura de creme de leite

Espalhe cuidadosamente e decore a gosto

Leve ao forno médio até que fique douradinho por aproximadamente 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9845-creme-de-milho-com-peito-de-frango-desfiado-do-lucio-cezar.html>