PÃO PICANTE COM FRANGO

INGREDIENTES

2 kg de peitos de frango sem osso ou filé de frango, cozido e desfiado

1 e 1/2 pão fatiados aproximadamente sem casca

1 lata de milho verde

1 vidro de palmito picado

1 vidro de pepino em conserva (picles)

1 tomate sem sementes picado

1 maço de cebolinha verde picado

1 cenoura pequena ralada

Molho

3 xícaras de leite bem gelado

1 colher (chá) de sal

óleo o suficiente para dar consistência.

Para refogar o frango

1 fio de óleo

1 cebola picada

3 dentes de alho ralados

cominho a gosto

suco de 1 limão (opcional)

1 xícara de leite

1 caldo de galinha dissolvido no leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo, a cebola picada e o alho

Refogue mais um pouco com cominho a gosto e reserve

Coloque o sal e bata mais um pouco

Em um marinex médio ou grande, coloque uma camada do pão umedecido em 1 xícara de leite dissolvido com um caldo de galinha

Coloque pra gelar por umas 3 horas no mínimo e depois é só servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6023-pao-picante-com-frango.html