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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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