FRANGO ASSADO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

5 coxas

5 sobrecoxas

sal a gosto

alho a gosto

pimenta-do-reino a gosto

Creme de milho:2 latas de milho

1 lata de leite

1 1/2 colher de amido de milho

1/2 cebola picadinha

1 colher de margarina

2 dentes de alho picado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 caixinha de creme de leite

50 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tempere de véspera o frango a gosto com sal, alho e pimenta; deixe na geladeira

Leve para assar em forno preaquecido coberto com papel alumínio até que fique cozido por aproximadamente 40 minutos

Retire o papel alumínio e volte ao forno para corar

Coloque o frango em um pirex e reserve

Bata no liquidificador uma lata de milho com água, o leite e o amido de milho e reserve

Em uma panela dissolva a margarina e frite a cebola e o alho

Despeje o creme de milho batido e a outra lata de milho escorrido

Tempere com sal e pimenta

Coloque o creme de leite e deixe ferver

Despeje o creme sobre o frango na travessa

Salpique o parmesão ralado e volte ao forno para gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9746-frango-assado-com-creme-de-milho.html