

FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 caixa de creme de leite
2 colheres de requeijão
3 colheres de molho de tomate
temperos de sua preferência a gosto
200 g de mussarela
batata palha a gosto
2 colheres de farinha de trigo
2 caldos de galinha
2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango para cozinhar na panela de pressão
Desfie o frango e use temperos de sua preferência para dar sabor
Em uma panela coloque 2 colheres de manteiga e deixe
Em seguida, adicione as duas colheres de farinha e mexa
Adicione o creme de leite, 2 colheres de requeijão e os caldos de galinha e deixe por mais 2 minutos; desligue o fogo
Em um recipiente/forma adicione o frango
Acrescente o creme que foi feito com manteiga por cima do frango
Coloque a mussarela
Finalize com batata palha por cima
Coloque no forno a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11093-frango-cremoso.html>