

FRANGO ARRUMADINHO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola pequena picadinha
- 3 dentes de alho bem amassados
- 1 kg de tomates sem sementes picados
- 2 latas de milho verde escorrido
- 2 latas creme de leite misturado
- 1 litro de leite
- sal a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o peito de frango
- Desfie bem e refogue no azeite, cebola, alho e o tomate
- Bata o milho no liquidificador bem batido
- Coe com uma peneira grossa
- Despeje na panela e leve ao fogo; deixe ferver até engrossar
- Retire do fogo e despeje a metade no refratário
- Coloque o frango desfiado
- Despeje por cima o creme de leite
- Acrescente o resto do creme de milho
- Leve ao forno até ferver
- Se quiser o creme mais grosso, acrescente 1 colher farinha de trigo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11222-frango-arrumadinho.html>