

FRANGO CREMOSO DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cortado em pedaços pequenos (temperado com sal e alho)
- 2 tomates cortados em pedaços pequenos
- 1 cebola cortada em pedaços pequenos
- 1/2 pimentão cortado em pedaços pequenos
- 3 colheres de azeite de oliva
- 1 pacotinho de tempero pronto para frango
- 1 lata de milho verde
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de farinha trigo sem fermento
- 1 colher de manteiga
- 1/2 litro de leite
- 400 g de mussarela ralada
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

- Em uma panela refogue no azeite o tempero pronto, tomates, cebola e pimentão
- Acrescente ao refogado o frango já temperado; cubra com água e deixe cozinhar por uns 20 minutos
- Misture ao leite a farinha de trigo e mexa até dissolver tudo
- Em uma panela coloque a manteiga e o leite
- Acrescente sal a gosto; mexa sem parar até engrossar
- Acrescente o creme de leite
- Em um pirex médio coloque o refogado de frango
- Adicione o molho branco e mussarela ralada em camadas
- Leve ao forno por 20 minutos, a 180
- Retire do forno e enfeite com batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9144-frango-cremoso-delicia.html>