

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

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9746-frango-assado-com-creme-de-milho.html>