

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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