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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11222-frango-arrumadinho.html