FILÉ DE FRANGO AO CREME DE MILHO E QUEIJO

INGREDIENTES

2 bandejas de filé de frango

2 latas de milho verde

1 caixa de creme de leite

1/2 xícara de requeijão

200 g de queijo mussarela

1 colher (sopa) de mostarda

1/2 garrafinha de molho shoyo

azeite a gosto

tempero para aves a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o frango em cubos com um pouco de azeite

Tempere a vontade com tempero para aves

Finalize com o molho shoyo

No liquidificador, misture as duas caixas de milho, o creme de leite, requeijão, o queijo mussarela e a mostarda; misture até criar um creme consistente

Com uma forma untada com manteiga, coloque o frango e cubra com o creme de milho

Leve ao forno por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11270-file-de-frango-ao-creme-de-milho-e-queijo.html