

# FRANGO PICADO AO CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

1 peito de frango grande  
200 ml de creme de leite  
2 ovos  
2 batatas grandes  
1 colher (sopa) de molho inglês  
1 colher (sopa) de shoyu  
1 colher (chá) de ervas-finas  
1 colher (chá) de orégano  
1 colher (chá) de curry  
3 colheres (sopa) de azeite  
30 g de queijo parmesão ralado  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubinhos.

Tempere o frango com sal, molho inglês, shoyu e pimenta. Misture tudo muito bem e leve ao refrigerador por uns 30 minutos.

Em uma tigela, coloque os ovos, o creme de leite, as ervas-finas, o orégano, o curry, uma pitada de sal e de pimenta. Misture tudo muito bem.

Descasque as batatas e corte-as em rodela finas. Coloque-as a cozinhar em água com sal e uma pitada de pimenta por uns 5 minutos.

Não deixe as batatas cozinharem demais, elas devem estar ainda cruas.

Unte um refratário médio com azeite e distribua os cubos de frango.

Regue os frangos com um fio de azeite.

Coloque por cima do frango os ovos batidos com o creme de leite.

Por cima de tudo, faça uma camada com as batatas pré-cozidas.

Regue com azeite e polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno pré-aquecido por uns 20 minutos ou até dourar as batatas.

Sirva em seguida acompanhado de uma boa salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13042-frango-picado-ao-creme-de-leite.html>