

COXA DE FRANGO AO MOLHO GRATINADO

INGREDIENTES

1 kg de coxa de frango

3 xícaras de leite

2 colheres de amido de milho

3 colheres de açúcar

2 tabletes de caldo

1 pacote de queijo mussarela

3 dentes de alho

1 cebola

temperos verdes e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo baixo, derreta o açúcar até formar uma calda.

Acrescente as coxas de frango e mexa até dourar.

Em seguida, reserve em uma forma de vidro as coxas douradas.

Para o creme, corte a cebola e o alho e doure na manteiga.

Dissolva o amido de milho no leite e despeje na panela junto com o alho e a cebola.

Acrescente os tabletes de caldo, os temperos verdes e o sal, e mexa sem parar até engrossar o creme, reservando em seguida.

Despeje o creme por cima das coxas de frango douradas e cubra com as fatias de queijo.

Em seguida, leve para assar no forno a 180º C por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14900-coxa-de-frango-ao-molho-gratinado.html>