

FRANGO NA PALHA

INGREDIENTES

1 kg de peito de peito de frango
2 massas de tomate
1 lata de milho verde
batata palha
alho, sal, noz moscada e tempero a gosto
500 ml de leite
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
1 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em cubos médios.

Refogue a cebola e o alho. Coloque o frango para dourar. Em seguida, jogue a massa de tomate e tempere com sal, orégano e o que mais desejar de tempero.

Para o molho branco, refogue a cebola e o alho com a manteiga até dourar. Adicione o leite e misture a farinha de trigo até desmanchar por completo a farinha de trigo no leite (pode desmanchar a farinha no leite antes de levar ao fogo se preferir).

Mexa até engrossar em fogo brando. Coloque uma pitada de sal e um pouco de noz moscada.

Em uma forma, despeje o molho de frango. Em seguida o molho branco por cima, coloque com uma colher o requeijão por cima do molho branco.

Coloque a batata palha cobrindo tudo e leve ao forno por mais ou menos 20 minutos.

Pronto! sirva com arroz branco que fica tudo gostoso demais!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15824-frango-na-palha.html>