

# SUFLÊ DE FRANGO AO MOLHO BRANCO COM LEGUMES

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
1 cebola  
3 dentes de alho  
3 cenouras  
2 chuchu  
1 limão  
sal, pimenta, salsa e cebolinha a gosto  
2 copos de farinha de trigo  
1 caixa de creme de leite  
1/2 litro de leite  
200 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango na pressão por 30 minutos, já com a cebola, alho , limão , vinagre e sal a gosto. Enquanto cozinha o frango, na outra panela dê uma pré cozinhada na cenoura e no chuchu, reserve.

Em outra panela faça o molho branco.

Refogue o frango até dourar, acrescente os outros temperos a gosto e misture bem a cenoura e o chuchu.

Em um refratário, misture o molho branco, forre com a mussarela e a batata palha (opcional).

Leve ao forno por mais 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/18333-sufle-de-frango-ao-molho-branco-com-legumes.html>