

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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