FRANGO GRATINADO AO MOLHO DE LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango

1 kg de batatas cortadas ao meio

200 ml de leite de coco

200 ml de creme de leite

180 g de requeijão cremoso

Sal a gosto

Pimenta a gosto

Noz-moscada a gosto

200 g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho:Em um recipiente, misture o creme de leite, o requeijão, o leite de coco e adicione a noz-moscada (recomendo uma colher de chá) - salgue com moderação.

Em uma travessa grande, faça uma fina camada do molho.

Em seguida, espalhe os filés de frango de modo a ocupar todo o espaço da travessa.

Coloque as batatas cortadas em cima do frango e cubra com o molho.

Para finalizar, polvilhe o queijo por tudo e coloque em fogo médio/alto por cerca de 45 minutos, com o dourador ligado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18773-frango-gratinado-ao-molho-de-leite-de-coco.html