

# SUFLÊ DE FRANGO

## INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 kg de batata

2 dentes de alho

1/2 cebola

2 pimentinha-de-cheiro

sal a gosto

1 kg de frango

1 copo de requeijão

1 pacote de batata palha

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e depois cozinhe por 15 minutos.

Corte o frango em cubinhos e depois cozinhe o frango junto com todos os temperos citados.

Bata as batatas no liquidificador com o creme de leite e o requeijão.

Coloque a carne em uma forma de sua preferência.

Em seguida, adicione o purê de batata.

Finalize com a batata palha por cima.

Leve ao forno a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19111-sufle-de-frango.html>