

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>