

FRANGO DESFIADO AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 sachê de molho pronto

1 peito de frango desfiado

1/2 sachê de seleta

1 sachê de milho

sal a gosto

1 lata de creme de leite

3 colheres de requeijão

queijo mussarela

3 dente de alho

1 cebola inteira picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela com óleo quente, acrescente o alho e cebola picados e deixe até dourar.

Depois acrescente o frango desfiado na panela.

Acrescente meio sachê de seleta junto ao frango na panela, mexa bem.

Acrescente o molho pronto e deixe refogando na panela por uns 5 minutos.

No liquidificador, acrescente o creme de leite, as 3 colheres de requeijão e o sachê de milho e bata tudo.

Em forma de vidro (que possa ir no forno), acrescente o frango pronto e logo após cubra com o creme de milho.

E para finalizar, acrescente as fatias de mussarela até que cubra toda assadeira e leve no forno para gratinar por uns 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20036-frango-desfiado-ao-creme-de-milho.html>