

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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