FRANGO AO MOLHO DE MILHO ESPECIAL DA LORY

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango

1 lata de milho verde

1 lata de leite líquido

1 caixa de creme de leite

1 e 1/2 colher (sopa) de amido

temperos a gosto (sal, orégano, 1/2 tablete de caldo de galinha, cebola, alho, tomate, coentro)

1/2 pacote de molho de tomate

1 lata de seleta de legumes

200 g de queijo prato

batata palha (opcional)

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Corte os filés de frango e coloque-os para cozinhar numa panela com um pouco de sal e orégano, quando cozinhar desfie e reserve.

Na panela, coloque para fritar cebola, alho, tomate, coentro, a seleta de legumes e acrescente o frango.

Junte metade do molho de tomate e corrija o sal, deixe ferver bem até ficar sequinho e reserve.

MOLHO DE MILHO:

Molho de milho:No liquidificador, acrescente a lata de milho verde escorrido, a mesma medida de leite líquido, o amido, um pouco de orégano, bata e reserve.

Numa panela, frite a cebola, alho, o caldo de galinha, adicione o molho reservado e deixe ferver até dar uma leve engrossada, nesta hora desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Num refratário coloque o frango, uma camada de queijo prato, o molho de milho e por cima coloque mais uma camada de queijo prato.

Leve ao forno 180° C, por 20 minutos.

Sirva quente com batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21891-frango-ao-molho-de-milho-especial-da-lory.html