

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.