

FRANGO COM CREME DE MILHO E CEBOLA

INGREDIENTES

1 ou 2 bandejas de peito de frango
1 lata de milho
1 lata de creme de leite
1 lata de requeijão
1 creme de cebola
1 tomate
1 sachê de sazón
queijo mussarela
batata palha

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos e doure em uma panela.

Acrescente sazón, tomate e sal a gosto.

Deixe o frango bem sequinho com mínimo de molho possível.

Bata no liquidificador, o restante dos ingredientes: requeijão, creme de leite, milho e o creme de cebola.

Coloque em um refratário, o frango e despeje o molho preparado no liquidificador, por cima.

Pique o queijo e acrescente em cima, junto com a batata palha.

Leve ao forno até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23487-frango-com-creme-de-milho-e-cebola.html>