

# FRANGO XADREZ CREMOSO

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
200 g de queijo mussarela  
1 caixa de creme de leite  
200 ml de leite  
1 colher (chá) de farinha de trigo  
1/2 lata de milho  
1 cenoura média cortada em cubos pequenos  
200 g de azeitona  
orégano  
2 colheres de azeite  
2 dentes de alho amassados  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Doure o alho e refogue o frango cortado em cubos.  
Deixe cozinhar até secar o caldo e reserve.  
Refogue no azeite a cenoura, o milho e a azeitona e reserve.  
Faça um molho branco, derretendo a manteiga e acrescentando o creme de leite.  
Dissolva a farinha de trigo no leite e acrescente ao molho.  
Deixe cozinhar por em média 5 minutos, até atingir consistência.  
Em uma travessa média, coloque o frango, depois as verduras e despeje molho.  
Coloque as fatias de queijo e salpique o orégano.  
Leve ao microondas para derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23836-frango-xadrez-cremoso.html>