

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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