

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://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/23836-frango-xadrez-cremoso.html>