

BIFES DE FRANGO AO MOLHO ESPECIAL (MILHO)

INGREDIENTES

1 bandeja de peito de frango ou cortes de bifes de frango

arisco ou sal para temperar

1 lata de milho

1 pote de requeijão

1 lata de creme de leite

200 g de queijo, orégano (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes a gosto com arisco ou sal e coloque em um refratário.

Bata no liquidificador o requeijão, o creme de leite e o milho, até triturar todos os grãos de milho.

Despeje por cima dos bifes.

Em seguida, coloque o queijo e o orégano e leve ao forno até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25357-bifes-de-frango-ao-molho-especial-milho.html>