

FRANGO AO CREME DE QUEIJO COM BATATAS

INGREDIENTES

CREME DE QUEIJO:

Creme de queijo: 500 ml de leite

1/2 pacote de creme de queijo

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodela e cozinhe para que fique al dente (não deixe cozinhar muito).

Em um refratário para forno, misture os cubos de frango com as batatas e os temperos (alho, sal, pimenta calabresa e a cebola ralada).

Por fim, misture o vinho branco e leve ao forno por média de 30 minutos, ou até que doure o frango e quase seque o líquido.

Enquanto assa o frango, prepare o creme de queijo.

Misture o leite com o pó para creme de queijo e após bem dissolvido leve ao fogo mexendo sempre. Ao começar engrossar misture o queijo parmesão, termine de mexer até ficar com a textura de creme e ficar borbulhando.

Retire o frango do forno, assim que assado, jogue o creme de queijo, salpique o orégano e leve novamente ao forno por uma média de 05 minutos.

Sirva. Um arroz branco já é suficiente para acompanhar bem o prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27047-frango-ao-creme-de-queijo-com-batatas.html>