

GRATINADO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango sem pele
1 lata de creme de leite
4 colheres de farinha de trigo
2 xícaras (grandes) de leite
batata palha se preferir

MODO DE PREPARO

Você vai cortar o frango em cubinhos e reservar em uma tigela.

Depois de ter picado todo o frango, coloque em uma panela para fritar e tempere a gosto.

Quando estiver cozido o frango, acrescente a farinha de trigo e mexa.

Em seguida, adicione o leite, fique mexendo até ficar uma massa homogênea.

Depois, acrescente o creme de leite e desligue o forno.

Bote em uma travessa e coloque no forno para dar uma gratinada.

Pronto, pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28148-gratinado-de-frango.html>