

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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