

FRANGO COM CREME DE AIPIM

INGREDIENTES

1 kg de aipim cozido
1 caixa de creme de leite
500 ml de leite
1 kg de peito de frango cozido e desfiado
2 colheres de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho amassados
1 pimentão picado
1 tomate sem semente picado
sal a gosto
salsinha-verde
1 lata de polpa de tomate
pimenta-do-reino a gosto
azeitonas verdes
50 g de queijo parmesão ralado
200 g de queijo muçarela

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o creme de leite, a salsinha verde, o leite e o aipim cozido e um pouco de sal.

Pode ser necessário colocar mais leite, cuidado apenas para o creme não ficar ralo.

Leve o creme ao fogo por, aproximadamente, 10 minutos até engrossar um pouco, mexendo sempre para não grudar na panela.

Reserve.

Em uma panela já quente, coloque o azeite e refogue o alho, a cebola e o pimentão.

Em seguida, jogue o tomate e a polpa.

Acerte o sal, tempere com a pimenta-do-reino a gosto.

Jogue o frango desfiado e as azeitonas.

Em um refratário coloque o frango, por cima coloque o creme de aipim, depois o queijo ralado e por último, coloque a muçarela.

Leve ao forno médio por, aproximadamente, 20 minutos ou até a muçarela derreter.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28402-frango-com-creme-de-aipim.html>