

FRANGO POTIGUAR

INGREDIENTES

500 g filé de peito de frango cozido

500 ml de leite

1 cebola pequena

200 g queijo mussarela

1 requeijão

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

3 colheres de manteiga

orégano

batata palha

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque o frango com tempero a gosto, até pegar pressão, logo após desfie o frango.

Em outra panela, coloque a manteiga para aquecer, depois coloque o frango aos poucos e deixe esquentar, sempre mexendo.

Acrescente a cebola, o leite, o creme de leite, o amido de milho, coloque o queijo e por último, o requeijão.

Mexa bem, para misturar todos os ingredientes até ferver.

Acrescente em uma tigela, coloque o orégano e a batata palha.

Acompanha com arroz.

É só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28855-frango-potiguar.html>