

SALPICÃO ASSADO

INGREDIENTES

1 cebola picada
2 peitos de frango (médios)
1 lata de pomarola tradicional
1 cubo de knorr
200 g de azeitonas picadas
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão cremoso (grande)
2 latas de milho verde
500 g de batata palha
100 g de queijo parmesão ou 200 g queijo mussarela ralado
alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE MILHO:

Creme de milho: Em um liquidificador coloque o creme de leite, as 2 latas de milho (escorridas) e o copo de requeijão e bata por 5 minutos.

MOLHO:

Molho: Cozinhe o peito de frango e desfie.

Em uma panela, refogue o alho, a cebola picada, a pomarola, o knorr e as azeitonas.

Junte o frango desfiado e deixe ferver por 5 minutos.

Fazendo um molho com pouquíssimo caldo.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo de uma travessa com o creme de milho já preparado, em seguida coloque cuidadosamente o molho de peito de frango e, por último, salpique o queijo por cima, leve ao forno somente para gratinar.

Ao retirar do forno, adicione a batata palha e sirva após 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30184-salpicao-assado.html>