

PÃO GELADO DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão de forma cortado em fatias maiores
- 1 peito de frango desfiado
- 1 lata de requeijão
- 1 lata de milho verde
- 1 caixa de creme de leite
- 125 g de maionese (1/2 pote)
- 3 xícaras de leite líquido
- 2 colheres de maisena
- 1/2 tablete de caldo de galinha
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 pacote de batata-palha

MODO DE PREPARO

PASTA DE FRANGO:

Pasta de frango: Coloque o frango desfiado, o requeijão, a maionese e o milho verde no liquidificador e bata, reserve.

MOLHO:

Molho: Em uma panela adicione o leite, a maisena e leve ao fogo baixo até que ferva.

Acrescente o tablete de caldo de galinha dissolvido em água e depois a mostarda, até que forme um mingau, desligue.

Acrescente então o creme de leite e mexa bem.

Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Sobre a primeira fatia do pão despeje o molho até que cubra toda a fatia.

Por cima coloque a pasta de frango, adicione mais um pouco de molho e depois outra fatia de pão.

Ao finalizar, cubra a última fatia como o molho e deixe escorrer para cobrir as fatias.

Deixe na geladeira por, no mínimo, 1 hora.

Coloque por cima batata-palha para decorar.

Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30289-pao-gelado-de-frango-simples.html>