

# 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30289-pao-gelado-de-frango-simples.html>