

FRANGO GRATINADO À CAMPONESA (SHEILA MARA)

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango picado em cubos (não muito grande)
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola média bem picada
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 litro de leite
1 lata de creme de leite
3 pacotes de queijo ralado
2 colheres (sopa) queijo ralado
sal
pimenta-do-reino
suco de limão

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, pimenta-do-reino e o suco de limão.

Leve a manteiga ao fogo numa panela grande com a cebola, mexa por alguns minutos, jogue o frango e vá mexendo de vez em quando para dourar, durante 15 (quinze) minutos.

Depois coloque o leite (frio), mas antes reserve dois copos para que seja dissolvida a farinha de trigo.

Coloque a farinha dissolvida (no leite reservado) no frango e acrescente um pacotinho de queijo ralado.

Quando estiver borbulhando, jogue o creme de leite (mas não deixe ferver) e tire do fogo. Unte um refratário e coloque o frango. Por cima espalhe os outros saquinhos de queijo ralado e por cima dele a farinha de rosca bem espalhada, leve ao forno apenas para corar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32067-frango-gratinado-a-camponesa-sheila-mara.html>