

ESTROGONOFE AO FORNO

INGREDIENTES

2 peitos de frango
2 molhos de tomate
5 caixas de creme de leite
amido de milho
leite
azeitona (a gosto)
milho verde
sal
300 gramas de queijo mozzarella
cebola
alho
manteiga
batata palha

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em outra panela adicione uma colher de manteiga e cebolas picadas, deixe dourar e acrescente um alho picado.

Adicione 4 xícaras de leite com uma colher de amido de milho cada e misture bem.

Adicione 1 caixa de creme de leite ao molho e continue mexendo por 5 minutos.

Adicione 300 gramas de queijo mozzarella e continue mexendo até pegar o ponto.

COMO MONTAR:

Como montar: Numa assadeira adicione o estrogonofe, e por cima espalhe o molho branco de modo a formar uma camada branca por cima.

Adicione batata palha a gosto e leve ao forno por 10 minutos.

Tire do forno e sirva.