

# ENROLADINHO DE FRANGO COM CREME DE MILHO DA FAMÍLIA SOUZA

## INGREDIENTES

- 1 peito de frango cortado em tiras
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 lata de creme de leite
- 12 fatias de mussarela
- 12 fatias de presunto (ou peito de peru)
- (alho, pimenta do reino e sal)

## MODO DE PREPARO

Tempere as tirinhas de frango com o alho, sal e a pimenta. Enrole- as no queijo mussarela e depois no presunto.

Bata o milho verde no liquidificador com o creme de leite até virar em creme grosso e reserve.

Em uma travessa de vidro faça uma camada de molho de tomate, coloque o frango enroladinho lado a lado.

Despeje o creme de milho por cima e leve ao forno até dourar.

Esta é uma receita passada de família. A dica é polvilhar queijo ralado em cima antes de ir ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34091-enroladinho-de-frango-com-creme-de-milho-da-familia-souza.ht  
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34091-enroladinho-de-frango-com-creme-de-milho-da-familia-souza.html)