

# CREME DE MILHO COM FRANGO

## INGREDIENTES

500 g de peito de frango

1 lata de milho verde com a água

1 caixa de creme de leite

500 ml de leite

4 dentes de alho

100 g de mussarela

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em cubos e leve ao fogo em uma panela.

Doure três dentes de alho picados em um pouco de óleo e deixe o peito de frango cozinhar e fritar, até ficar dourado.

Bata em um liquidificador o milho verde, o leite e um dente de alho.

Pegue a mistura do liquidificador e junte ao frango na própria panela, deixe o creme engrossar em fogo baixo.

Tempere com sal a gosto.

Quando o creme estiver encorpado, acrescente uma caixa de creme de leite, deixe levantar leve fervura e coloque a mussarela por cima.

Tampe a panela, desligue o fogo e espere que a mussarela derreta.

Sirva em seguida com arroz branco e batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34723-creme-de-milho-com-frango.html>