PEITO DE FRANGO CREMOSO COM BATATA DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de óleo

2 cebolas grandes picadinhas

Sal e pimenta a gosto

1 kg de peito de frango temperado ao seu gosto

cozido e depois cortado em lascas ou desfiado

4 ovos

2 batatas grandes cozidas 'al dente' e depois cortadas em rodelas de aproximadamente 1 cm

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de leite

12 azeitonas verdes ou pretas ao seu gosto

1 caixinha de creme de leite

3 colheres de sopa de azeite para regar por cima depois do prato montado

Batatas palha para cobertura, colocadas somente na hora de servir o prato

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Unte um pirex com azeite, coloque a camada de batatas, por cima dessa coloque o creme de peito de frango, as azeitonas picadinhas e regue com o azeite.

Na hora de servir, leve ao forno médio para aquecer e coloque as batatas palha na hora de ir à mesa.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35044-peito-de-frango-cremoso-com-batata-do-lucio-cezar.html