

SUPREMO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango cozidos e desfiados
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 1 vidro de palmito
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 pacote de batata palha
- salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os peitos de frango sem tempero e reserve o caldo. Desfie o frango e reserve. Em uma panela cozinhe o creme de cebola no caldo do frango (quem quiser o creme mais ralinho pode acrescentar mais água). Misture ao creme, o milho verde, ervilha, o palmito picado, o frango desfiado e a salsinha e cebolinha deixe ferver.

Em uma travessa despeje o creme e por cima coloque colheradas de requeijão. A batata palha cobre toda a travessa por cima. Leve ao forno e espere levantar fervura. Acompanha um arroz branquinho e uma saladinha de alface e tomate. Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35079-supremo-de-frango.html>