

FRANGO AO MOLHO DE MILHO

INGREDIENTES

1 peito de frango cortados em cubos

1/2 cebola

2 dentes de alho

1 latinha de milho

a mesma medida da latinha com leite

1/2 caixinha de creme de leite

2 colheres de óleo

algumas fatias de queijo mussarela

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro bata no liquidificador o milho com o leite.

Passa o molho pela peneira e reserve.

Frite o alho e a cebola no óleo, em seguida coloque o frango, o sal e deixe cozinhar.

Frite o frango até ficar bem dourado. Depois despeje o molho na panela e logo em seguida o creme de leite.

Deixe cozinhar até ficar cremoso. Coloque as fatias de queijo por cima e desligue o fogo, assim que o queijo derreter, sirva-se !

E bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35395-frango-ao-molho-de-milho.html>