

ARREPIADO DE FRANGO AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 lata de creme de leite
220 g de requeijão
1 lata de milho
tempero a gosto
5 fatias de pão de forma sem casca
250 g de mussarela
250 g de presunto
orégano a gosto
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango, desfie e tempere.

Bata no liquidificador o creme de leite, o requeijão e o creme de milho e misture depois com o frango temperado.

Numa forma de vidro com um comprimento mais ou menos de 25 cm e 7 de profundidade coloque um fio de manteiga à temperatura ambiente e as fatias de pão sem as rebarbas.

Depois jogue o frango com creme de milho.

Pique a mussarela e presunto e regue por cima com orégano.

Leve ao forno preaquecido, no fogo alto, por uns 10 minutos, mas não deixe ficar muito senão o queijo derrete demais e não fica bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36030-arrepiado-de-frango-ao-creme-de-milho.html>