BLACK CHIKEN

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de coxa e sobrecoxa sem pele

sal a gosto

2 colheres sopa óleo de soja

100 g de farinha de trigo

1 colher de sopa de margarina

500 ml de leite morno

1 caixinha de creme de leite

1 cubo de caldo de galinha

raspas de noz moscada

1 lata de milho verde com o soro

1 colher de sopa de katchup

MODO DE PREPARO

Tire as peles das coxas e sobrecoxas.

Tempere de leve com sal e coloque num refratário untado com o óleo e leve ao forno aquecido 180ºC virando-os a cada 15 minutos.

Em uma panela torre a farinha mexendo por 2 minutos.

Em seguida coloque a margarina e mexa fazendo uma farofinha.

Coloque no liquidificador, junte o leite, o caldo de galinha, a noz moscada e o katchup.

Bata por 1 minuto.

Leve ao fogo novamente para engrossar o creme.

Verifique as coxas e sobrecoxas espetando a ponta de uma faca para verificar se estão macias.Despeje o creme por cima e volte ao forno.Após 20 minutos espalhe o milho verde sobre as coxas e sobrecoxas e reserve.

Depois de 10 minutos corte o bico da caixinha de creme de leite e espalhe por cima das coxas e sobrecoxas.Apague o forno e sirva acompanhada de um arroz branco ou talharim cozido apenas na água e sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36252-black-chiken.html