

SOUFLÉ DE MILHO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

2 litros de leite
3 colheres de sopa de maisena
2 colheres de sobremesa de sal
1 copo de catupiry
2 peitos de frango
1 lata de milho verde
batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em água e sal a gosto.

Desfie e refogue o frango em uma panela com milho e os temperos necessários.

Em outra panela, coloque o leite, a maisena e o sal.

Leve ao fogo e mexa até engrossar (20 minutos).

Ao engrossar, despeje o catupiry e o frango refogado e mexa por mais dez minutos.

Despeje em um pirex e jogue a batata palha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37047-soufle-de-milho-com-catupiry.html>