

PÃO QUENTE DELICIOSO DA CLÉO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 pacote de creme de cebola (ou de queijo se preferir)
- 1 pote de requeijão
- 200 g de maionese
- 1 kg de peito de frango
- Sal a gosto
- 1 pacote de pão de forma
- Fatias de queijo mussarela ou prato para gratinar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com sal a gosto, desfie e reserve.

Coloque o leite na panela, o creme de cebola, mexendo até engrossar .

Acrescente o requeijão.

Desligue a panela e acrescente a maionese.

Em um recipiente grande misture o creme e o peito de frango.

Em uma assadeira grande, coloque uma camada do creme com frango, depois uma camada de pão e alterne, por último coloque o creme com frango e as fatias de queijo, leve para gratinar em média por 20 minutos.

Dica: É possível substituir o frango por presunto ou brócolis cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37360-pao-quente-delicioso-da-cleo.html>