

TRAVESSA DE FRANGO CROCANTE

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de leite

2 latas de milho verde escorrido

3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

2 dentes de alho amassados

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de sal

1 lata de creme de leite

3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado

1 lata de molho de tomate (comprado pronto)

2 tomates picados

1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas

400 g de batatas chips (aquele ondulada) ou palha

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite com 1 lata de milho e reserve.

Em uma panela, em fogo médio, derreta a margarina, coloque o alho, a farinha de trigo e cozinhe por 2 minutos. Adicione o restante do milho, o sal e o milho batido com o leite. Cozinhe em fogo baixo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar, misture com o creme de leite e reserve. Em uma tigela, misture o frango, o molho de tomate, o tomate e as azeitonas. Em uma travessa ou refratário, intercale camadas de creme de milho e batatas (palha ou chips).

Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos antes de servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38874-travessa-de-frango-crocanente.html>