

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 (aquela 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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