

SUPREMO DE FRANGO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande
- 1 lata de milho
- 1 lata de creme de leite
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho
- 1 sazón amarelo
- cheiro verde a gosto
- azeite
- 1 sachê de molho de tomate
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o peito de frango na panela de pressão com sal.
- Depois de cozido retire os ossos e desfie.
- Em uma panela refogue a cebola e o alho com uma colher de azeite.
- Coloque o sazón e o molho de tomate, acrescente o cheiro verde (opcional).
- Se necessário coloque uma pitada de sal.
- Bata no liquidificador por 3 minutos uma lata de creme de leite e uma de milho.
- Em uma forma unte com azeite e coloque o frango desfiado.
- Espalhe na forma com a colher.
- Em seguida derrame o creme de milho sobre o frango desfiado.
- Por último cubra com a batata palha e coloque no forno por 10 minutos .
- Sirva acompanhado de arroz branco e uma salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40652-supremo-de-frango-facil.html>