

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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