

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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