

# 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>