

LANCHE RÁPIDO AO FORNO

INGREDIENTES

1/2 pacote de pão de forma sem a casca
6 filés de peito de frango
1 tablete de caldo de frango
2 tomates médios picados
1 cebola picada
4 colheres (sopa) de maionese
1 colher (sopa) de maisena
200 ml de leite
1 colher (sopa) de manteiga
150 g de queijo prato ralado
50 g de queijo minas (padrão) ralado
1/2 lata de milho verde em conserva escorrido
1/2 lata de creme de leite sem soro
1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com o tablete de caldo de frango e reserve.

Em uma panela doure a cebola e o tomate na manteiga e acrescente em seguida a maisena dissolvida no leite, as azeitonas e o frango.

Mecha bem e coloque um pouco de sal, pimenta-do-reino a gosto, o creme de leite, o milho, todo o queijo minas e metade do queijo prato e reserve.

Em uma forma de sua preferencia unte a com um pouco de azeite e coloque por cima uma camada de pães.

Adicione a metade da maionese e espalhe bem.

Acrescente em seguida todo o molho de queijos com o frango e mais uma camada dos pães

Coloque por cima o restante da maionese e do queijo prato e leve para gratinar em forno preaquecido à 280°C por em media 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41928-lanche-rapido-ao-forno.html>