FRANGO À LÁ BOHEME

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 cebola pequena picada

1 colher de manteiga

1 caixinha de creme de leite

1/2 litro de leite

1 colher de sopa cheia de maizena

1 xícara de queijo ralado

para o purê de batatas

3 batatas pequenas

1 colher de manteiga

temperos

1 dente de alho picadinho

leite, creme de leite e requeijão o quanto bastar

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho:Coloque a manteiga para derreter e acrescente a cebola, quando estiver transparente acrescente o creme de leite. Deixe um pouquinho para pegar o gosto.

Coloque o leite (com a maizena já dissolvida), mexa até o molho começar a ter uma consistência.

Desligue o fogo e acrescente o queijo mexendo bem p não grudar. Experimente e veja se precisa acrescentar um pouco de sal.

PURÊ DE BATATAS:

Purê de Batatas:Colocar as batatas para cozinhar em uma panela de pressão, assim que estiverem prontas descascar e amassar em uma vasilha.

Em uma panela coloca a manteiga, tempero o alho e então as batatas. Misturar até que pegue o sabor dos temperos, e então colocar o leite, creme de leite e o requeijão até pegar uma consistência. Se quiser pode colocar também um pouco de queijo ralado de sua preferência.

No refratário com os filés de frango, jogar o molho branco e polvilhar queijo ralado. E ao redor deste refratário cobrir com o purê de batata. Levar ao forno por alguns minutos só mesmo pra dar uma gratinada.

Sugestão: servir com arroz branco e legumes na manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42992-frango-a-la-boheme.html