FRANGO CREMOSO COM BATATA PALHA

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 pacote de creme de cebola

1 copo de requeijão cremoso

1 lata de milho com água

1 pacote de batata palha

sal, suco de limão e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços pequenos.

Tempere o frango com sal, suco de limão e pimenta-do-reino a gosto (dica: eu sempre tempero um dia antes, para pegar bem o gosto do tempero no frango).

Distribua o frango em um refratário.

No liquidificador bata: o creme de leite, o creme de cebola, o requeijão e o milho com água, até formar um creme cremoso.

Espalhe sobre o frango e leve ao forno por 40 minutos (observe se o frango já está cozido, e não deixe o creme secar muito).

Retire do forno, cubra com batata palha e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43068-frango-cremoso-com-batata-palha.html