

# FRANGO AO CREME DE MILHO

## INGREDIENTES

- 1 peito frango
- 1 lata de milho
- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 1 cebola, alho
- tempero a gosto
- sal
- 1 pacote de batata palha
- 200 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com água, depois de cozido desfie o frango, em seguida refogue com alho, cebola e tempero a gosto (reserve).

No liquidificador bata o milho e o creme de leite. Em uma travessa coloque o frango desfiado e despeje o creme batido no liquidificador, faça outra camada de frango, creme do liquidificador e forre com o queijo mussarela e bata palha. Coloque no forno a 180°C por cerca de 30 minutos até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43504-frango-ao-creme-de-milho.html>