

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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