FRANGO COM CREME DE MILHO GRATINADO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango em cubinhos

Suco de 1 limão

3 dentes de alho amassados

Sal e pimenta-de-reino a gosto

1 cebola em cubinhos

200 g de bacon em cubinhos

2 colheres de sopa de azeite

1 lata de milho escorrida

1 copo de requeijão

1 caixa de creme de leite

sal e pimenta

250 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, o limão, o sal e a pimenta.

Aqueça o azeite e frite e bacon e a cebola até ficar levemente dourado.

Junte o frango e refogue até dourar.

Coloque em uma assadeira e reserve.

No liquidificador bata o restante dos ingredientes (exceto o queijo ralado).

Coloque sobre o frango e cubra com o parmesão ralado.

Leve ao forno por 15 minutos ou até derreter o queijo.

Sirva com batata palha, arroz e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43681-frango-com-creme-de-milho-gratinado.html