FRANGO DO CÉU

INGREDIENTES

2 latas de milho verde

1 pacote de creme de cebola

1 lata de creme de leite

5 dentes de alho amassados

1 cebola média picada

3 peitos de frango

400 g de requeijão cremoso

400 g de batata palha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho com a água da conserva e o creme de cebola.

Transfira para uma panela e leve ao fogo médio até a mistura encorporar.

Se ficar muito espessa, junte 1/2 copo de água.

Assim que ferver retire do fogo, junte o creme de leite e mexa com uma colher de pau. Reserve.

Numa panela, refogue o alho e a cebola.

Junte o frango e deixe-o cozinhar até ficar bem macio.

Deixe esfriar e desfie-o.

Coloque num refratário um pouco do creme de milho e por cima um pouco do frango.

Alterne as camadas de frango e de creme até terminarem os ingredientes.

Finalize com o requeijão e a batata palha.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno quente por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45048-frango-do-ceu.html