

CREME DE PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

5 batatas inglesa grandes
1 peito de frango grande
1 lata de de creme de leite
1 lata de milho verde
sal a gosto
1 xícara de chá de trigo
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Conzinhe as batatas e reserve.

Cozinhe o peito retire da panela para desfiar e reserve o molho.

Depois do frango desfiado em um refratário de vidro untada coloque as batatas amassadas.

Misture junto com o frango desfiado o milho verde e o creme de leite, mexa até unir todos os ingredientes.

Coloque em cima da batata já amassada.

O molho em que que você cozinhou o peito leve ao fogo com o trigo até engrossar, deixando um creme.

Caso esteja muito grosso, coloque um pouco de água e não deixe ficar bola, depois que esse creme estiver pronto, coloque em cima do frango e leve ao forno preaquecido por 15 minutos.

Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45156-creme-de-peito-de-frango.html>