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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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