

FRANGO GRATINADO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 1/2 cebola picada

1 colher de margarina

1 lata de creme de leite

1 lata de leite

1 colher de sopa de maizena

1 pacote de queijo parmesão

1 pote de requeijão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, derreta a margarina na panela, acrescente o sal e frite a cebola até que doure. Adicione o creme de leite e mexa, dissolva a maizena no leite e acrescente na panela. Mexa até engrossar, depois jogue o queijo parmesão e o requeijão e misture tudo com o fogo desligado.

Misture o frango desfiado com o milho, a cenoura e a ervilha e reserve. Após pronto o molho branco, em um refratário misture o frango ao molho, coloque a mussarela em cima e ponha para gratinar por cerca de 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45210-frango-gratinado-ao-molho-branco.html>