

FRANGO AO CREME DE MILHO DO BATATA

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 1 kg de sobre coxa de frango

2 dentes de alho amassados

1 pacote de sopa de cebola

1 copo de leite

Óleo para untar

CREME:

Creme: 2 latas de milho verde escorrida

2 latas de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

2 tabletes de caldo de bacon

3 dentes de alho amassados

1 cebola picada

Óleo quanto baste

Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Misture o creme de cebola, o alho e o leite

Coloque o frango em um refratário ou forma untada com óleo

Regue com o leite

Leve para assar por 1 hora ou até dourar

CREME:

Creme: Bata o milho, o leite, o amido de milho e o caldo de galinha no liquidificador

Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite

Incorpore a mistura do liquidificador, mexendo até borbulhar

MONTAGEM:

Montagem:Disponha o creme de milho por cima do frango no refratário.

Cubra com queijo ralado e leve ao forno alto por cerca de 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45496-frango-ao-creme-de-milho-do-batata.html>