

GRATINADO DE FRANGO COM MILHO

INGREDIENTES

2 latas milho
1 caixa de creme de leite
2 a 3 peitos de frango (depende do tamanho do peito)
1 cebola pequena picada ou batida
suco de 1 limão
curry a gosto
pimenta a gosto
sal a gosto
queijo parmesão para gratinar (1 saquinho)

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubinhos.
Tempere o frango com limão, sal, pimenta e curry.
Refogue o frango com a cebola até dourar e reserve.
No liquidificador ou mixer bata o creme de leite com 1 lata de milho até virar um creme amarelo.
Pare de bater e acrescente mais 1 lata de milho misturando com colher.
Acerte o sal do creme de milho.
Em um refratário de forno coloque o frango no fundo e cubra com o creme de milho.
Polvilhe o queijo parmesão por cima.
Leve ao forno em 180°C - 200°C, até dourar em cima e borbulhar em volta.
Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46063-gratinado-de-frango-com-milho.html>