

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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