

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>