

FRANGO À GOVERNADOR

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango (cozido e picado)

2 tomates picados

2 cebolas picadas

cheiro verde

1 cubinho de caldo de galinha

noz-moscada

2 caixinhas de creme de leite (400 gramas)

4 xícaras de leite 1 colher (sopa) de trigo

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de amido de milho

1 xícara de queijo parmesão ralado

1 lata de milho verde ou 6 espigas

400 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Levar ao fogo o leite, o trigo, o amido de milho (desmanchado antes em um pouco do leite) e sal, deixe engrossar, mexendo sem parar.

Desligue e acrescente o queijo ralado, a manteiga,o creme de leite e a noz-moscada.

Colocar em camadas num pirex (2 vezes): creme, frango e a mussarela.

Levar ao forno até borbulhar.

Acompanha arroz branco. Rende e fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/46338-frango-a-governador.html>