

# 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:

Crema: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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46338-frango-a-governador.html>