

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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