

CONCHIGLIONE DE FRANGO DA MILA

INGREDIENTES

500 g de frango desfiado
1 lata de milho verde
10 azeitonas picadinhas
pomarola a gosto
tomate picadinho a gosto
1 colher de sopa de manteiga
1 cebola grande ou 2 pequenas
2 colheres de sopa de farinha de trigo
500 ml de leite

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, derreta a manteiga e coloque a cebola cortada em cubos pequenos.
Adicione a farinha de trigo dissolvida previamente no leite, tempere e deixe engrossar.
No molho branco acrescente o milho, a azeitona e o frango desfiado.
Cozinhe o macarrão com bastante óleo, bem al dente para não grudar.
Recheie com o molho branco e disponha de maneira uniforme num pirex de vidro.
Refogue o pomarola com o tomate picado e aproveite para acertar o sal equilibrando com o tempero do recheio.
Coloque entre os conchigliones, cubra com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.
Sirva com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46460-conchiglione-de-frango-da-mila.html>