

FRANGO COM CHEDDAR ESPECIAL

INGREDIENTES

Pasta de alho pronta

Azeite para fritar

Bacon picadinho a gosto

1 caldo knorr

sal a gosto

350 g de peito de frango picado

1 copo de cheddar ou requeijão

2 copos de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho (maizena)

salsinha bem picadinha

1 lata de milho

MODO DE PREPARO

Temperar o frango picado em cubos com o alho e sal a gosto. Reserve.

Fritar o bacon picadinho com um pouco de azeite.

Quando estiver quase frito, fritar junto o frango temperado até dourar e a água que o frango solta secar.

Misturar antes de levar ao fogo 2 colheres (sopa) de amido de milho e 2 copos de leite. Despejar em cima do frango já fritinho e dourado.

Acrescentar o caldo knorr e refogar tudo cerca de 5 minutos.

Despejar o copo de cheddar ou requeijão no frango e em seguida o milho.

Por último acrescentar a salsinha a gosto e verificar o sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46508-frango-com-cheddar-especial.html>