

FRANGO COM CREME DE LEITE E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango (cortado em cubinhos)

2 batatas médias cozidas

1 pote de requeijão

1 caixinha de creme de leite

200 g de queijo mussarela fatiada

1/2 pacote de batata palha (para decorar)

sal e tempero a gosto para o frango

MODO DE PREPARO

Em uma panela média refogue o frango com os ingredientes de sua preferência (reserve).

Em uma panela média cozinhe as batatas.

Bata no liquidificador o creme de leite o requeijão e as batatas cozidas.

Pegue o frango já refogado e coloque em um recipiente que vai ao forno e jogue o creme já batido por cima do frango e cubra com a mussarela e a batata palha.

Se preferir pode colocar primeiro a batata palha por cima do creme e depois a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46613-frango-com-creme-de-leite-e-requeijao.html>