

SOUFLÉ DE FRANGO COM MILHO VERDE

INGREDIENTES

1 lata de milho verde
1 lata de creme de leite
1 peito de frango desfiado
alho e cebola
cheiro verde
catchup
mostarda
queijo ralado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho verde e o creme de leite e reserve.

Refogue o frango com o alho a cebola e o sal deixe esfriar e acrescente o catchup e a mostarda e coloque no fundo de um refratário de vidro.

Salpique o queijo ralado e cubra com o creme de milho batido, salpique mais queijo ralado e leve ao forno até que fique dourado.

Sirva com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47014-soufle-de-frango-com-milho-verde.html>