

FRANGO À MILANESA COM CREME DE MILHO E QUEIJO

INGREDIENTES

PARA A MILANESA:

Para a milanesa: 4 a 5 ovos

400 ml de leite

1 pitada de sal

1 pitada de noz-moscada

farinha de rosca o suficiente para empanar

óleo suficiente para fritar

PARA O CREME DE MILHO:

Para o creme de milho: 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 cebola média ralada

500 ml de leite batido com 1 lata de milho escorrida

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 tablete de caldo de legumes ou de galinha

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem: queijo mussarela ralado grosso

orégano

1 copo de requeijão cremoso

milho para decorar

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Tempere os filés de frango com o sal ou tempero, shoyu e suco de limão. Deixe por 20 a 30 minutos.

Faça a milanesa: bata ligeiramente os ovos, coloque uma pitadinha de sal e da noz moscada. Acrescente o leite.

Passar os filés de frango na farinha de rosca, depois nos ovos batidos com leite e novamente na farinha de rosca.

Frite-os no óleo não muito quente. A quantidade de óleo é importante, que cubra os filés.

CREME DE MILHO:

Creme de milho: Bata no liquidificador o milho, o leite e a farinha de trigo. Aqueça a manteiga em uma panela, refogue a cebola, acrescente o milho batido, tempere com a noz-moscada e o sal. Mexa até engrossar e formar um

creme.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque os filés, o creme de milho, colheradas de requeijão cremoso, e o queijo mussarela. Decore com o milho. Se quiser pode levar ao forno para aquecer bem e gratinar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47043-frango-a-milanesa-com-creme-de-milho-e-queijo.html>