

FRANGO EMPANADO ASSADO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango (os filés devem ser finos)
1 sachê de tempero para aves
1 colher de sopa de alho bem picadinho
1/2 colher de chá de sal
pimenta a gosto
1 colher de saquê (ou whisky ou pinga) opcional
farinha de trigo, 1 ovo e farinha de rosca para empanar
1 lata de milho verde em conserva escorrido
200 ml de leite
1 colher de sopa de manteiga mais 1 fio de óleo
1 colher de sopa de cebola bem picada
cebolinha picada a gosto
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
200 ml de creme de leite fresco
100g de mussarela ralada grossa

MODO DE PREPARO

PARA O CREME:

Para o creme: bata o milho com o leite no liquidificador, não bata demais.

Eu não costumo coar porque gosto dos grãos, mas fica a gosto.

Refogue na manteiga a cebola e junte o milho batido deixando ferver.

Junte o queijo parmesão, a cebolinha e o creme de leite e prove o sal.

Regue os filés com o creme, distribua a mussarela por cima.

Asse a 180°C por 30 minutos, eu usei o grill por 20 minutos e ficou uma delícia!

Sirva com salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47085-frango-empinado-assado-com-creme-de-milho.html>