

FRANGO DESFIADO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 600 g de frango cozido e desfiado

Azeite (a gosto)

1/2 cebola picada

Alho amassado (a gosto)

Sal e pimenta-do-reino (a gosto)

1/2 de requeijão

CREME:

Creme: 1 lata de milho

1 lata de leite (a mesma medida na lata de milho)

1 tablet de caldo knor sabor galinha

1 sachê de creme de milho (opcional) caso não queira pode ser utilizado 1 colher de sopa de amido

Alho amassado (a gosto)

1/2 cebola picada

Azeite

Queijo ralado

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Refogue no azeite a cebola e o alho, acrescente o frango e tempere a gosto.

Após cozido coloquei um pouco de molho de tomate para dar uma corzinha e deixei no fogo. Após acrescente o requeijão, deixando no fogo até incorporar no mesmo.

Reserve.

CREME:

Creme: Em 1 copo de água quente acrescente o sachê de milho e reserve.

No liquidificador bata o milho. Após utilize a peneira para retirar o sabugo do milho.

Após isso volte com o milho já coado ao liquidificador e acrescente o leite, o preparo do sachê de milho ou o amido de milho, caldo de galinha.

Reserve.

Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite. Adicione esse refogado no liquidificador e bata.

Após volte a panela com esse creme e mexa até borbulhar.

Em um refratário coloque um pouquinho de creme e o frango e o restante do creme por cima, cobrindo com queijo ralado.

Leve ao forno por 30 minutos ou até dourar.

Sirva com batatinha palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47394-frango-desfiado-com-creme-de-milho.html>