

FRANGO DO REI

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango cozido desfiado
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 2 colher (sopa) margarina
- 1 embalagem de requeijão cremoso com amido ou 1 copo
- 200 ml de leite (1 copo)
- 5 batatas médias fritas em palito
- tempero a gosto, exceto vinagre ou pimenta curtida em vinagre

MODO DE PREPARO

Depois de cozinhar e desfiar o frango temperado, reserve.

Frite as batatas em óleo quente, coloque sal e reserve.

Numa panela, doure o alho e a cebola na margarina. Acrescente o leite, metade do requeijão cremoso e temperos a gosto.

Deixe derreter o requeijão e junte o frango desfiado. Ao ferver, apague o fogo. Essa mistura deve ter a consistência de um creme não muito grosso.

Unte um refratário com margarina e disponha as batatas fritas em volta (ao redor). Despeje o creme com frango no meio e em cima das batatas. Adicione o restante do requeijão por cima do frango e das batatas. Leve ao forno quente para gratinar.

Acompanha arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47545-frango-do-rei.html>