

# FRANGO COM CREME DE MILHO E CATUPIRY

## INGREDIENTES

### PARA O FRANGO:

Para o frango: 1 peito de frango grande  
tempero de seu gosto para temperar o frango  
1 colher (sobremesa) de corante  
1 litro de água fervendo  
2 colheres (sopa) de óleo  
1 cebola média picadinha  
1 colher (sopa) de margarina

### PARA O CREME DE MILHO:

Para o creme de milho: 1 lata de milho  
1 xícara (chá) e 1/2 de leite  
1 tablete de caldo de galinha  
1 caixa de creme de leite  
1 colher (sopa) e 1/2 de farinha de trigo  
1 cebola média picada  
1 colher (sopa) margarina  
1 pote de requeijão

## MODO DE PREPARO

### FRANGO:

Frango: pique o frango em pedaços médios e tempere com o tempero de seu gosto.  
na panela de pressão já quente coloque o óleo e o corante e em seguida o frango, doure o frango um pouco, despeje a água fervendo até que cubra o frango e tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos.  
Depois de cozido retire da panela e desfie o frango.  
Em uma frigideira quente coloque a margarina e a cebola deixe a cebola dourar um pouco.  
Em seguida coloque o frango desfiado e mexa, pronto.  
Coloque este frango desfiado em um refratário ou forma e reserve.

### CREME DE MILHO:

Creme de milho: No liquidificador coloque o milho com a água, creme de leite, o leite, o caldo de galinha, a cebola picada, o trigo e bata bem.

Em uma panela quente coloque a margarina e deixe derreter, despeje o creme e mexa para engrossar um pouco (não muito grosso, pois ele vai ao forno).

Despeje esse creme pronto no refratário em cima do frango desfiado.

Em seguida coloque o requeijão aos pouquinhos por cima do creme e leve ao forno por 15 a 20 minutos, depende de seu forno.

Retire do forno e Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48398-frango-com-creme-de-milho-e-catupiry.html>