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 agua 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 xicara(cha) 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 media picada

1 colher (sopa) margarina

1 pote de requeijão

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango:pique o frango em pedacos medios e tempere com o tempero de seu gosto.

na panela de pressao ja quente coloque o oleo e o corante e em seguida o frango, doure o frango um pouco, depeja a agua fenvendo ate que cubra o frango e tampe a panela e deixa cozinhar por aproximadamente 30 minutos.

Depois de cozido retire de 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 agua, 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, despeja 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