

# FRANGO DA MARCELA E ANA

## INGREDIENTES

1 1/2 latas de creme de leite sem soro

1 lata de milho

5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

5 colheres (sopa) de catchup

1/2 kg de peito de frango

2 tomates sem sementes

1 tablete de caldo de galinha

sal

pimenta-do-reino

cheiro verde

batata palha

cebola picada a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango.

Em um canecão ferva 1 copo de água e dissolva o caldo de galinha.

Quando estiver totalmente dissolvido junte no peito de frango para cozinharem juntos.

Depois de pronto desfie os peitos de frango e reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite, metade da lata de milho (sem a água da lata), o parmesão, o catchup, o cheiro verde, o tomate, uma pitadinha de sal, uma pitada de pimenta-do-reino e a cebola a gosto.

Misture o restante do milho (sem a água da lata) no frango desfiado.

Misture o molho feito no liquidificador no frango já com o milho e coloque no refratário.

Coloque queijo parmesão ralado por cima se quiser.

Leve ao forno médio por 35 minutos.

Acrescente a batata palha após retirar do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48747-frango-da-marcela-e-ana.html>