

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 cozinha-rem 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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