CAPELETTI RECHEADO DE FRANGO AO CREME DE MILHO COM MUSSARELA

INGREDIENTES

PARA O CAPELETTI:

Para o Capeletti:1 pacote de capeletti recheado de frango

1 pitada de sal

1 colher de sopa de óleo

2 litros de água

PARA O CREME DE MILHO:

Para o Creme de Milho:1 lata de milho

1 caixa de creme de leite

250 ml de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de manteiga

2 colheres de requeijão cremoso

1/2 cebola picada

1/2 peito de frango desfiado

1 pacote de batata palha

250g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

PARA O CAPELETTI:

Para o Capeletti:Coloque a água para ferver,

Depois que ferver, coloque o sal e o óleo,

Despeje todo o conteúdo da embalagem na água e deixe cozinhar por 10 min,

escorra e reserve.

PARA O CREME DE MILHO:

Para o creme de Milho:Cozinhe o peito de frango com temperos de sua preferencia, desfie e reserve.

Bata no liquidificador: o milho, o leite e reserve.

Em uma panela coloque a manteiga, a cebola e deixe dourar.

Acrescente o conteúdo do liquidificador, o trigo, mexa bem para não empelotar até ferver.

Depois que ferver coloque o requeijão, mexa até que ele derreta, Deixe cozinhar por 3 min.

Apague o fogo e acrescente o creme de leite e o frango.

Forre o fundo de uma travessa de vidro com as fatias de mussarela, coloque metade do creme, em seguida o capeletti e a outra metade do creme, cubra com batata palha e leve ao forno só para derreter o queijo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49548-capeletti-recheado-de-frango-ao-creme-de-milho-com-mussarela.html