

ESCAFLE DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peitos de frango

2 latas de milho em conserva

2 potes (copo) de queijo

1 lata de creme de leite

batata palha

MODO DE PREPARO

Refogue o frango, se quiser no azeite, cebola picada, tomate, pimentão e temperos.

Bata no liquidificador uma lata de milho com uma lata de creme de leite.

Depois de bater, acrescente a batida no frango já refogado.

Em seguida, junta a outra lata de milho, mexa por alguns minutos, desligue o fogo.

Forre um pirex com 1 lata de queijo, adicione sobre o frango, finalize com outra camada de queijo.

Leve ao forno por 10 minutos.

Após assado cobra o pirex com a batata palha e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49637-escafler-de-frango.html>