

ESTROGONOFE DE CREME DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de queijo mussarela
- 200 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Limpe o peito de frango e corte em cubinhos para estrogonofe.

Coloque para cozinhar com tempo de sua preferência.

Bata no liquidificador o creme de leite e o milho verde.

escorra o frango até sair toda a água.

Espalhe o queijo no fundo do pirex.

Jogue o frango em cima do queijo.

Coloque o creme de milho por cima do frango.

Rale duas ou três fatias de queijo mussarela em cima do creme.

Coloque o queijo ralado por cima.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50082-estrogonofe-de-creme-de-milho.html>