

FRANGO ESPECIAL DA LIDIA

INGREDIENTES

6 a 8 batata inglesas dependendo do tamanho delas e do refratário que for usar
1 kg de sobre coxas de frango sem pele
4 colheres bem cheias de margarina
2 sachês de caldo legumes ou de frango
1/2 xícara de salsinha picadinha
1 pacote de queijo ralado parmesão
1 lata de creme de leite
2 potes de requeijão cremoso
1/2 xícara de chá de leite
noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro misturar os sachês de legumes ou de frango com a margarina, que deverá estar em temperatura ambiente.

Passar esse tempero de margarina em cada pedaço de frango e reservar.

Descascar as batatas e cortá-las em rodela não muito finas e colocar uma ao lado da outra, cobrindo todo o refratário.

Coloque sobre as batatas cortadas no refratário as sobre coxas já temperadas.

Cubra com papel laminado e leve ao forno preaquecido por mais ou menos 30 minutos quando começar a dourar.

Retire então o papel aluminio e deixe em forno baixo até dourar.

Numa vasilha separada, misture o creme de leite , requeijão e o leite.

Coloque nessa mistura os temperos, pimenta-do-reino, noz-moscada a gosto.

Retire o refratário do forno e coloque sobre o frango o creme branco.

Salpique por cima o queijo ralado e devolva ao forno novamente para gratinar.

Quando retirar do forno, salpique a salsinha picadinha e sirva ainda quente .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50468-frango-especial-da-lidia.html>