

FRANGO GOVERNADOR

INGREDIENTES

- 1 peito de frango sem osso
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de margarina sem sal
- 1 lata de milho
- 100 g de queijo parmesão
- Alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e reserve.

Em uma panela coloque a margarina e o alho, deixe dourar.

Depois acrescente o frango já desfiado, refogue por alguns segundos acrescente o milho e o creme de leite.

Deixe no fogo por mais alguns minutos.

Coloque em uma travessa, cubra com o parmesão e leve ao forno por 10 minutos ou até dourar.

Sirva como desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51617-frango-governador.html>