

# FRANGO COM BATATA AO CREME

## INGREDIENTES

2 kg de peito de frango

4 batatas médias

2 cubos de caldo de galinha

1 cebola grande

2 colheres de azeite de oliva

2 colheres de farinha de trigo

4 dentes de alho amassados

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão cremoso

1/2 pacote de creme de cebola

2 colheres de margarina

1 maço de cheiro verde

200 g de queijo tipo mussarela ralado

2 colheres de margarina

1 litro de água

200 ml de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a agua os cubos de caldo de galinha e o peito de frango para cozinhar, com a pele, bem limpo.

Deixe cozinhar até que fique macio.

Retire e deixe esfriar.

Desfie grosseiramente.

No caldo que sobrou cozinhe as batatas descascadas e cortadas em rodelas grossas, até que fiquem macias.

Retire do caldo e escorra bem, reserve.

Em uma outra panela coloque a margarina e o azeite, a cebola ralada e os dentes de alho amassados, frite bem.

Junte a farinha de trigo e frite, mexendo sempre, colocando aos poucos o leite até formar um creme.

Em seguida coloque o creme de leite o requeijão e o creme de cebola, mexendo sempre até formar um creme homogêneo.

Retire do fogo coloque a mussarela, mexa e reserve.

Em um refratário coloque o frango e as batatas em camadas, despeje o creme por cima e dê uma mexida leve

para o creme incorporar aos outros ingredientes.

Leve ao forno para aquecer por 20 minutos ou até que esteja bem quente.

Retire do forno e salpique o cheiro verde picadinho.

Sirva com arroz branco e uma salada de folhas regada a azeite de oliva.

Se quiser pode acrescentar mais sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51716-frango-com-batata-ao-creme.html>