

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 amaçados
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 água 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>