COXA COM SOBRECOXA AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 kg de frango (coxa com sobre coxa)

2 limões

tempero baiano

sal

1 lata de creme de leite

1/2 copo de leite integral

1 lata de milho com soro

3 caldos de galinha

2 batatas grandes

manteiga (para untar)

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o frango numa panela de pressão com um pouco de água, esprema os dois limões, coloque sal a gosto e um caldo de galinha. Deixe pegar pressão e desligue o fogo após 20 minutos, escorra e reserve.

Bata no liquidificador, o leite, creme de leite, um caldo de galinha e o milho, reserve.

Numa travessa de vidro unte o fundo com margarina, coloque o frango, despeje o creme de milho e coloque bastante queijo ralado por cima para dar uma gratinada, leve ao forno.

Corte as batatas em rodelas e deixe cozinhar com um caldo de galinha. (não deixar ficar muito cozida), escorra e reserve. Após 40 minutos coloque as batatas na travessa mergulhando-as no creme e deixe no forno por mais 20 minutos.

Esta pronto para servir!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52154-coxa-com-sobrecoxa-ao-creme-de-milho.html