

FRANGO AO MOLHO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa e sobrecoxa
- 1 cebola
- 4 dentes de alho
- Cebolinha a gosto
- Sal a gosto
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher bem generosa de catupiry
- 1 caldo de galinha
- 1 raminho de alfavaca ou manjeriçao

MODO DE PREPARO

Em uma panela leve a coxa e sobrecoxa com os ingredientes para tempero.

Reserve um pouco de alho para o molho, cebola e caldo, doure bem a coxa e sobrecoxa.

Deixe refogar.

Bata no liquidificador o milho verde e reserve.

Em uma outra panela leve ao fogo com o alho que estava reservado.

Misture o milho verde batido com o catupiry, misture tudo até ficar cremoso e homogêneo.

Despeje sobre a coxa e sobrecoxa, por último, se quiser, polvilhe com queijo ralado e cebolinha. Leve ao forno brando para dourar e depois de pronto é só servir.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52288-frango-ao-molho-de-milho-verde.html>