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 manjericão

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 outa panela leve ao fogo com o alho que etava 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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