FRANGO À LA MADRINHA

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango:1 kg de peito de frango desossado e sem pele

1 cebola bem picadinha

2 dentes de alho amassados

Pimenta-do-reino a gosto

Salsinha e cebolinha (opcional)

2 tabletes de caldo de galinha

2 colheres de sopa de azeite

MOLHO BRANCO:

Molho branco:750 ml de leite

2 colheres bem cheias de amido de milho

1/2 cebola bem picadinha

1 pitada de pimenta-do-reino

1 dente de alho bem picado

1 tablete de caldo de legumes ou galinha

1 colher de sopa bem cheia de margarina

2 potes de 200 g de requeijão

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Coloque a margarina em uma panela junto com a cebola e o alho e os temperos relacionados ao molho, menos o tablete de caldo. Mexa até que fique dourados, mas não muito. Abaixe o fogo e coloque 250 ml de leite e o tablete do caldo de galinha ou legumes e mexa até que o caldo tenha se desfeito. Deslique.

Em um copo, misture o leite restante com as duas colheres de amido de milho e misture ao leite com os temperos na panela. Ligue o fogo novamente e vá mexendo até que o molho crie uma consistência cremosa. Desligue.

Forre uma forma média com todo o frango (não precisa untar a forma). Forrada a forma, coloque o requeijão às colheradas por todo o frango. Em seguida, vá regando a forma com o frango e requeijão com o molho branco, até que ele fique completamente coberto.

Salpique queijo ralado e leve ao forno por aproximadamente 25 minutos ou até que esteja gratinado o queijo.

Sirva a seguir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52421-frango-a-la-madrinha.html