

FRAPÊ DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango
- 1/2 kg tomates maduras sem sementes e sem pele
- 250 g de cebola ralada
- 2 latas de milho verde
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 copo de requeijão
- 150 g de mussarela
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Refogue o frango com todos os temperos.

Depois de cozido, desfiar em pedaços maiores.

Reserve.

Misture o frango cozido, a cebola refogada na manteiga, os tomates picados mexendo sempre. Bata no liquidificador uma lata de milho com o caldo e acrescente a mistura do frango. Coloque a outra lata de milho sem o caldo e sem bater no liquidificador. Misture tudo, coloque o creme de leite e não deixe ferver. Coloque no pirex e cobre com o queijo mussarela. Leve para o forno, até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52899-frape-de-frango.html>