

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. Coloca no pirex e cubra com o queijo mussarela. Leve para o forno, até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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