FRANGO COM CREME SUÍÇO

INGREDIENTES

1 garrafa de leite de coco

1 pacote de creme de galinha

1 xícara de cha de leite

1 lata de creme de leite com soro

300 g de frango cozido e desfiado

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o creme de galinha, o leite e o leite de coco e deixe engrossar.

Deixe amornar e acrescente o creme de leite, mexendo até obter um creme homogêneo. Junte o frango já temperado e desfiado ao molho e misture bem, despeje em um refratário untado e leve ao forno pré-aquecido até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54213-frango-com-creme-suico.html