CREME DE FRANGO COM MILHO

INGREDIENTES

1 peito de frango sem pele

2 caldos de galinha

1 cebola picada

Manteiga

1 tomate pequeno picado

Azeitonas picadas

Sal a gosto

Salsinha

2 latas de milho

Creme de leite

Leite

Maisena

Mussarela picada ou ralada

MODO DE PREPARO

PARA O FRANGO:

Para o frango:Cozinhe o peito de frango com 1 caldo de galinha, depois de cozido, desfie o frango e reserve.

Em uma panela, coloque a manteiga, refogue a cebola picada (reserve um pouco para o creme de milho), acrescente o tomate picado e o caldo de galinha. Coloque o frango desfiado na panela, em seguida acrescente o sal a gosto, um pouco de azeitonas picadas e a salsinha, mexa bem a mistura até o frango ficar mais dourado e bem temperado, apague o fogo e jogue 1 lata de creme de leite sem soro e mexa bem, reserve a mistura.

CREME DE MILHO:

Creme de Milho:Pegue 1 lata e meia de milho e jogue no liquidificador, acrescente o leite até cobrir a mistura e bata, depois peneire o creme para retirar as fibras do milho. Em outra panela, refogue a cebola na manteiga e acrescente o creme peneirado. Acrescente o sal, a salsinha e a meia lata de milho que restou, se o creme estiver muito líquido, em um copo coloque um pouco de leite e dissolva no leite 1 colher cheia de maisena, depois jogue na panela e mexa imediatamente para não empelotar, deixe o creme engrossar sempre mexendo e reserve.

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem:Em um refratário que possa ir ao forno, coloque todo o frango, em cima coloque o creme de milho, e depois por cima de tudo coloque a mussarela ralada. Leve ao forno e deixe gratinar a mussarela.

Depois sirva, acompanhado de arroz fica muito bom!

Rende bastante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54343-creme-de-frango-com-milho.html