

# 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>