FRANGO GRELHADO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 kg filé de frango

50 g bacon em cubinhos pequenos

½ cebola grande picada

4 dentes de alho picados

50 ml azeite de oliva

400 g mozarela fatiada ou laminada

200 g parmesão ralado

2 latas de creme de leite com soro

2 latas de milho verde cozidos ao vapor

1 colher das de café de curry

1 colher das de chá rasa de páprica doce

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com sal, pimenta-do-reino, uma pitada de curry (se gostar) e reserve por 15 minutos.

Em uma frigideira já quente coloque uma colher das de chá de azeite de oliva e doure o bacon (não deixe torrar), enquanto doura, coloque no liquidificador primeiro o creme de leite depois o milho, sal a gosto e bata até homogeneizar, junte ao bacon e deixe encorpar até chegar ao ponto de creme (não deixar secar queremos creme e não pasta, se secar muito junte um copo de leite e misture bem) apague o fogo e reserve.

Em uma frigideira ou grelha bem quente, grelhe o frango, espere esfriar um pouco e com as mãos desfie grosseiramente, em pedaços pequenos e não em fios, o frango e reserve.

Coloque uma ou duas colheres das de sopa de azeite em uma frigideira bem quente e doure a cebola e o alho, acrescente o frango, uma colher das de café cheia de curry, uma colher das de chá rasa de páprica doce, uma pitada de pimenta do reino, sal a gosto, regue com mais um pouco de azeite, mexa bem por alguns minutos (a intenção é juntar o sabor dos temperos, pois o frango já foi grelhado) apague o fogo e reserve.

Unte generosamente o fundo de um refratário com óleo ou azeite, coloque todo o frango, cubra-o com uma camada de mussarela, despeje o creme de milho, polvilhe o parmesão por cima de tudo e leve para gratinar ao forno preaquecido à 150ºC por 20 minutos ou até gratinar.

Se não gostar de curry ou páprica pode substituir por uma colher das de chá de mostarda e catchup, ou simplesmente não utilizar.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54470-frango-grelhado-com-creme-de-milho.html