

# FRANGO RECHEADO AO CREME DE MILHO

## INGREDIENTES

1 peito de frango em file (12 files)  
12 fatias de mussarela  
12 fatias de presunto  
2 dentes de alho  
1 limao  
pimenta-do-reino  
sal a gosto  
1 embalagem de molho pronto  
1 creme de leite  
1 lata de milho  
queijo parmesão

## MODO DE PREPARO

Separe os filés de frango e tempere com o dente de alho, sal, pimenta-do-reino e limão (se tiver algum tempero que goste para temperar o frango pode usar).

Em uma forma despeje o molho pronto de tomate e espalhe.

Pegue o filé de frango e coloque uma fatia de mussarela e uma fatia de presunto, enrole o filé e deposite na assadeira.

Faça isso com todos os files. No liquidificador coloque o creme de leite e a lata e milho, bata até o milho dissolver. Despeje esse creme em cima do frango.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno por 15 minutos tampado com o papel alumínio. Retire o papel e deixe mais 10 minutinhos.

Sirva quente.

Se desejar acrescentar um molho em cima do creme de milho tem um que fica simplesmente maravilhoso, é um de quatro queijos da fugini.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55020-frango-recheado-ao-creme-de-milho.html>