

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 limão

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 de 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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