

FRANGO PORÓ CATUPIRY

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
1 cebola
1 alho poró
250 ml de creme de leite fresco
250 g de catupiry
50 g de parmesão
1 colher sopa de manteiga
2 caldo de galinha
Salsinha a gosto
Cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Pique e frite o frango em azeite até dourar e reserve.

Refoque a cebola e o alho poró na manteiga e bata no liquidificador com o creme de leite fresco.

Ferva este molho batido e acrescente 100 g do catupiry. Se necessário engrosse com maizena.

Em um refratário coloque o frango e despeje o molho batido. Cubra com o restante de catupiry e queijo parmesão.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55300-frango-poro-catupiry.html>