

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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