SOBRECOXA DE FRANGO DO CARLÃO

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango

1 lata de milho verde

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão (250 g)

1 xícara de chá de leite (180 ml)

1 cubo de caldo de galinha

Sal

Cheiro verde

Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Tempere as sobrecoxas e reserve. Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o cheiro verde.

Após bater no liquidificador misture o cheiro verde com uma colher.

Coloque as sobrecoxas em uma refratária untada com manteiga ou margarina. Despeje o creme por cima e leve ao forno em 180ºC por 45 minutos, ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55327-sobrecoxa-de-frango-do-carlao.html