FRANGO COM CREME DE MILHO VERDE E BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de batatas cozidas cortadas em rodelas

2 peito de frango cosidos e desfiados

1 lata de molho de tomate pronto

1/2 xicára de chá de azeitonas picadas

1 copo de requeijão cremoso

1 lata de milho verde com água

1/2 litro de leite de vaca

2 colheres de amido de milho

1 cubo de caldo de galinha

Batatas palhas

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie, e olte o frango defido para a agua que foi cozido, na panela e acrescente o molho de tomate já pronto e as azeitonas picadas, deixe engrossar e mornar.

Espalhe o requeijão cremoso no fundo de uma travessa de vidro, por cima coloque as rodelas de batatas cozidas cobrindo todo o requeijão.

Por cima das batatas coloque o molho que ficou reservado amornando, o molho que foi feito com o frango, espalhe bem e reserve.

Bata no liquidificador a lata de milho com a agua, o leite e o amio de milho, bata bem e leve ao fogo em uma panela e junto com o cubinho de caldo de galinha, mexendo bem até engrossar.

Espalhe o creme na travessa sobre o frango e leve ao forno até o ponto de borbulhar e o requeijão subir.

Tire do forno, salpique com batata palha e sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56029-frango-com-creme-de-milho-verde-e-batatas.html