FRANGO CREMOSO DELÍCIA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em pedaços pequenos (temperado com sal e alho)

2 tomates cortados em pedaços pequenos

1 cebola cortada em pedaços pequenos

1/2 pimentão cortado em pedaços pequenos

3 colheres de azeite de oliva

1 pacotinho de tempero pronto para frango

1 lata de milho verde

1 caixa de creme de leite

3 colheres de farinha trigo sem fermento

1 colher de manteiga

1/2 litro de leite

400 g de mussarela ralada

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue no azeite o tempero pronto, tomates, cebola e pimentão

Acrescente ao refogado o frango já temperado; cubra com água e deixe cozinhar por uns 20 minutos

Misture ao leite a farinha de trigo e mexa até dissolver tudo

Em uma panela coloque a manteiga e o leite

Acrescente sal a gosto; mexa sem parar até engrossar

Acrescente o creme de leite

Em um pirex médio coloque o refogado de frango

Adicione o molho branco e mussarela ralada em camadas

Leve ao forno por 20 minutos, a 180

Retire do forno e enfeite com batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9144-frango-cremoso-delicia.html