

CREME DE MILHO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 1 lata de milho sem a água
- 1 lata de leite (mesma medida da lata de milho)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 ovos cozidos
- 1 peito de frango temperado, cozido e desfiado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de queijo parmesão ralado ou outro queijo de sua preferência
- 2 colheres (sopa) de maionese
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador o milho com o leite; bata bem e depois passe por uma peneira
- Misture o amido de milho, sal a gosto e leve ao fogo, mexendo sempre até formar um creme
- Coloque esse creme em um pirex untado com azeite
- Por cima, espalhe o refogadinho de frango desfiado
- Por cima do frango desfiado, coloque fatias dos ovos cozidos
- Misture o creme de leite, queijo parmesão ralado e a maionese formando um creme
- Finalmente, coloque por cima do frango a mistura de creme de leite
- Espalhe cuidadosamente e decore a gosto
- Leve ao forno médio até que fique douradinho por aproximadamente 20 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9845-creme-de-milho-com-peito-de-frango-desfiado-do-lucio-cezar.htm>

!