



Receitas
PAULISTA
ALIMENTOS



www.paulistaalimentos.com.br

Frango Desfiado ao Molho Branco

INGREDIENTES:

- 2 peitos de frango
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola ralada
- 3 dentes de alho amassados
- Cebolinha
- Salsinha
- Sal
- Noz moscada
- Pimenta do reino
- 3 copos duplo de leite
- 3 colheres de sopa de farinha de farinha trigo
- Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1.** Cozinhe o frango e desfie bem fininho e separe.
- 2.** Coloque em uma panela o azeite, o alho e a cebola ralada, deixe dourar somente um pouquinho em seguida misture o trigo ao leite e coloque na panela.
- 3.** Acrescente o sal a pimenta do reino e a noz moscada, deixe até dar o ponto de um mingalzinho.
- 4.** Coloque o frango em um refratário e cubra ele com todo o molho branco após o molho jogue o queijo ralado.
- 5.** Misture um pouco de salsinha com a cebolinha e por cima para enfeitar.
- 6.** Leve ao forno para derreter o queijo.
- 7.** Uma receita rápida e fácil.