



Gratinado de frango com brócolis

www.receitasdafia.com/receitas/gratinado-de-frango-com-brocolis

Delicie-se com nosso Gratinado de Frango com Brócolis! Uma combinação perfeita do molho branco ao queijo com a textura do brócolis. Experimente fazer essa delícia para quem você mais ama!

Gratinado de frango com brócolis

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 2 [peitos de frango](#) cozido e desfiado
- 1 lata de [milho verde](#)
- 1 [brócolis](#) americano grande cortado e aferventado
- 1 pacote de [creme de queijo](#)
- 2 xícaras (chá) de [leite](#)
- 50 g de queijo [mussarela](#) ralado

Modo de Preparo

1. Em um refratário 20x30 cm untado com manteiga disponha os brócolis, o frango e o milho e misture.
2. Dissolva o creme de queijo no leite e regue a mistura.
3. Por fim salpique com o queijo mussarela.
4. Leve ao forno médio preaquecido (200 graus) por 10 minutos ou até gratinar o queijo.
5. Retire do forno sirva e desfrute dessa deliciosa receita.

www.receitasdafia.com