Salpicão de Forno

www.receitasdafia.com/receitas/salpicao-de-forno

Experimente esse delicioso Salpicão de forno, de um jeito diferente mas sem perder a cremosidade e o sabor!

Salpicão de Forno

45 min 5 porções

Ingredientes

- 500 g de peito de frango cozido, desfiado e temperado
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (dissolvido em um pouco de leite)
- 2 e 1/2 xícaras de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 lata de milho-verde
- 1 lata de ervilhas
- 1 e 1/2 xícara de cenoura picada
- 100 g de batata palha

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o extrato de tomate, o milho, a ervilha e a cenoura por cerca de 2 minutos.
2. Adicione o frango cozido e temperado, misture bem e desligue o fogo.
3. Em outra panela, coloque o leite, o creme de leite e o amido de milho dissolvido em um pouco de leite.
4. Leve ao fogo médio e mexa constantemente até o molho engrossar.
5. Desligue o fogo assim que começar a levantar fervura e despeje o molho na mistura de frango reservada.
6. Adicione a batata palha e misture bem.
7. Transfira tudo para um refratário e espalhe bem.
8. Cubra com o requeijão cremoso e o queijo parmesão ralado.
9. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.
10. Retire do forno e sirva esse delicioso Salpicão Cremoso de Frango. Bom apetite!