Salpicão de Frango de Forno Cremoso e Fácil

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

Se você gosta de salpicão de frango e quer uma versão ainda mais cremosa, esse salpicão de forno é a escolha certa. Ele é prático, rende bem e fica perfeito para servir em almoços especiais, festas e até na ceia de Natal.



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!

Dicas da Fia para seu Salpicão de Forno

- Use sobras de frango: sobrou frango assado ou cozido do dia anterior? Desfie e use nessa receita. Fica ainda mais econômico e saboroso.
- Legumes bem cozidos: se a cenoura estiver muito dura, dê uma pré-cozida antes de misturar, para ficar mais agradável na textura.
- Não exagere na batata palha: coloque a batata palha na mistura pouco antes de ir ao forno. Se colocar muito antes, ela pode murchar demais.
- Versão mais leve: substitua parte do requeijão por creme de ricota e use creme de leite light, se quiser reduzir um pouco a gordura.
- Prato de festa: decore com mais batata palha e salsinha picada na hora de servir. É um prato que faz bonito em festas, ceias e almoços especiais.

Você também pode gostar

- Pratos de Natal que Rendem Muito e São Econômicos
  – ideias para montar uma ceia completa gastando pouco.
- 10 Receitas Criativas e Deliciosas com Banana
  – se quiser uma sobremesa simples para acompanhar.
- Outras receitas com frango desfiado