



GRATINADO DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

 Nível Intermediário

 Rendimento 4 porções

 Tempo de preparo 60 minutos

 Ocasião Dia a Dia

 Modo de preparo Forno

INGREDIENTES

- 500 g de Coxa de Frango Swift
- 500 g de Sobrecoxa de Frango Swift
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 xícara (chá) de Cebola Picada Swift
- Sal a gosto e Mix de Pimentas Swift a gosto
- 1 tablete de caldo de galinha

- 200 g de Milho Swift
- 200 g de Ervilha Swift
- 200 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 200 g de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

1. Desosse os pedaços de frango e corte em pedaços grandes.
2. Numa panela, aqueça o azeite e refogue os pedaços de frango.
3. Adicione a cebola, o sal, a pimenta e misture.
4. Acrescente o caldo de galinha dissolvido em 400 ml de água fervente e deixe cozinhar em fogo baixo até a água secar, mexendo de vez em quando.
5. Pré-aqueça o forno a 200° C.
6. Enquanto isso, bata no liquidificador o 100 g do milho, o leite, a farinha e o requeijão.
7. Junte esta mistura à panela do frango e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos após levantar fervura. Desligue, adicione o restante do milho e a ervilha.
9. Transfira para um refratário, cubra com o parmesão ralado e leve ao forno para gratinar, por 10 minutos.

PRODUTOS UTILIZADOS



Milho Verde Swift



Ervilha Swift



Cebola Picada Swift



Coxa de Frango Swift



Sobrecoxa de Frango Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR