

Ingredientes:

1 colher (sopa) de azeite
1 dente de alho amassado
1 colher (café) de sal
1/2 peito de frango sem osso e sem pele

Molho:

1 lata de creme-de-leite
2 colheres de molho de tomate pronto
1 colher (café) de sal

Cobertura:

100 g de mozzarella
2 xícaras de batata palha



1. CORTE O FRANGO EM CUBINHOS



2. DOURE O ALHO NO AZEITE



3. COLOQUE O FRANGO E O SAL E DEIXE FRITAR POR 15 MINUTOS



NÃO. NÃO É A LUA. É O CREME DE LEITE!



4. EM OUTRA PANELA, DESPEJE O CREME-DE-LEITE, AS 2 COLHERES DO MOLHO E O SAL. DEIXE POR 3 MINUTOS.



5. EM UMA FORMA REFRATÁRIA, COLOQUE O FRANGO JÁ COZIDO, ACRESCENTE O PALMITO, MISTURE O MILHO E CUBRA COM O MOLHO.



6. COLOQUE AS FATIAS DE MOZZARELLA. DEIXE NO FORNO (NÃO PRECISA SER AQUECIDO) POR 15 MINUTOS.



7. CUBRA COM A BATATA PALHA NA HORA DE SERVIR.

(DELÍCIA!)

FIM.