



### INGREDIENTES

#### Creme:

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de creme de leite

## Pavê de Frango

---

1 colher de chá (5g) do tempero [ITALIAN](#)

sal e pimenta do reino a gosto

### Recheio:

2 colheres de (sopa) de manteiga

1 cebola picada

700g de peito de frango cozido e desfiado

3 colheres de sopa do pesto [TOMATO](#) da Cuesta Sabores

1 xícara de (chá) de milho verde em conserva (sem a água)

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher de chá (5g) do tempero [FRENCH](#)

1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

### MODO DE PREPARAR

Em uma panela, em fogo médio, aqueça a manteiga e doure a farinha de trigo. Acrescente o leite, aos poucos e deixe apurar até que engrosse, mexendo sempre. Retire a panela do fogo, acrescente o creme de leite, o tempero [ITALIAN](#), sal, pimenta e misture. Despeje em um refratário pequeno e reserve. Prepare o frango. Em outra panela, em fogo médio, aqueça a manteiga e frite a cebola até ficar transparente. Acrescente o frango, o pesto

### [TOMATO](#)

hidratado, o milho, o tempero

### [FRENCH](#)

e refogue por 5 minutos. Tempere com sal, pimenta-do-reino e misture. Distribua sobre o creme no refratário, cubra com o queijo ralado e leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 5 minutos ou até que o queijo derreta. Sirva.