

CREME DE PALMITO COM ALHO-PORÓ E FRANGO

INGREDIENTES

500 g de palmito Pupunha
2 cebolas brancas
7 alhos amassados
alho-poró a gosto
1 lata de creme de leite
500 ml de leite
500 g de frango em cubos ou desfiados como preferir
sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto
1 colher (sopa) creme de cebola
1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Refogue o alho, alho-poró e cebola com um pouco de azeite e manteiga.

Em seguida, coloque os palmitos fatiados.

Após refogar, acrescente sal e pimenta.

Adicione os 500 ml de leite e deixe cozinhando por 10 minutos, mexendo de vez enquanto.

Espere esfriar, bata no liquidificador ate virar um creme.

Refogue o frango em cubos ou desfiados, ate ficar bem moreno.

Coloque o creme de palmito na panela do frango e espere ferver.

Finalize com creme de leite lata ou fresco, e uma colher (sopa) de creme de cebola. Regule sal e pimenta. Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13145-creme-de-palmito-com-alho-poro-e-frango.html>