

CREME DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango
- 10 pães
- 1 litro de leite
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de milho
- 1 pacote de azeitona sem caroço
- 1 lata de ervilha
- 2 caldos de galinha
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Pique o pão, coloque no leite para amolecer e reserve.

Cozinhe o frango com tempero a seu gosto e o caldo de galinha.

Com o frango cozido, retire do fogo e adicione o caldo de galinha ao pão com leite.

Em seguida, desfie o frango e reserve.

Bata o pão com leite e caldo de galinha no liquidificador até formar um creme.

Em uma panela, junte o creme e o frango desfiado, a ervilha, o milho, o leite de coco e, por último, o creme de leite.

Desligue o fogo e sirva com batata palha e arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16178-creme-de-frango.html>