

CREME DE FRANGO AOS 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado

manteiga

2 cebolas médias

4 dentes de alho

2 tomates

tempero completo

tempero em pó para legumes

600 ml de leite de gado

1 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite

queijo parmesão ralado

300 g de queijo mussarela

300 g de queijo cheddar

300 g de queijo coalho

1 coentro

batata palha

MODO DE PREPARO

Inicialmente, desfie o peito de frango, corte em cubos os queijos cheddar, mussarela e coalho, pique o coentro alho e cebola e deixe-os a parte.

Em uma panela, coloque as 3 colheres (sopa) de manteiga, 2 sachês de tempero em pó para legumes, os 4 dentes de alho picados e as 2 cebolas também picadas, refogue em fogo baixo até dourar.

Após refogar, acrescente o leite e permaneça mexendo a mistura até ferver.

Depois de ferver, acrescente o requeijão, o queijo parmesão ralado e o creme de leite, continue mexendo e espere ferver por mais uma vez.

Após a segunda fervura, acrescente o coentro a gosto, os queijos cheddar e mussarela, misturando-os bem, em fogo baixo, com a mistura anterior.

Depois disso, acrescente à mistura o peito de frango desfiado, formando um creme mais consistente, deixe a parte.

Após todo esse preparo, forre uma vasilha (já para servir) com rodelas de tomate e, sem seguida, transponha cuidadosamente o creme da panela para a vasilha;

Em seguida, em uma frigideira, asse o queijo de coalho até dourar; em seguida, coloque sobre o creme já na

vasilha.

Após acrescentar o queijo coalho, acrescente delicadamente, por cima do prato feito, uma porção de batata palha e, por fim, uma folhinha de coentro para adorno do prato.

Tendo cumprido todos os passos, o prato está pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/20090-creme-de-frango-aos-4-queijos.html>