

CREME DE GALINHA PARA FESTAS

INGREDIENTES

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:6 colheres de extrato de tomate
6 colheres de maionese
6 colheres de mostarda
6 colheres de ketchup
1 xícara de trigo
4 ovos cozidos
4 xícaras de caldo de galinha (o caldo que você cozinhar o peito de frango)

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 cebola grande
1 xícara de trigo
1 tablete de caldo sabor a gosto
2 xícaras de leite batido
200 g de queijo ralado

FINALIZAÇÃO:

Finalização:2 potes de requeijão
1 lata de milho
1 peito de frango seara desfiado

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo baixo 180° C, até engrossar.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo baixo 180° C, até engrossar.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Junte os molhos com o requeijão, o milho e o frango desfiado e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20244-creme-de-galinha-para-festas.html>