

# 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>