

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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