

PURÊ DE ABÓBORA COM FRANGO FÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

1 kg de abóbora cabotia

1 kg de filé de frango cortado em cubos miudinhos

1/2 cebola pequena picada

1 dente de alho picado

1 rodelas de pimentão verde picado

sal a gosto

1 copo de leite

azeite a gosto

1 colher de margarina

cheiro-verde picadinho

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora sem casca e com sal até ficar molinha, amasse com um garfo ate formar um purê e reserve.

Em outra panela, leve ao fogo e refogue o frango no azeite com a cebola e o pimentão e cozinhe por 10 minutos.

Em outra panela, refogue o alho na margarina e coloque a abóbora amassadinha, o leite e mexa por 2 minutos.

Misture com o frango e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/22024-pure-de-abobora-com-frango-facil-e-delicioso.html>