

PURÊ DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango pequeno cozido e com caldo

2 xícaras (chá) de cenoura ralada

2 xícaras (chá) de batata inglesa ralada

1 xícara (café) de cebola ralada

1 xícara (café) de queijo ralado

1 colher (sopa) de nata (item opcional)

1 caixa de creme de leite

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Desfie o peito de frango e reserve o caldo em uma panela.

Na panela com o caldo, acrescente todos os outros ingredientes incluindo o peito de frango desfiado (o ideal é não colocar o sal nessa mistura)

Passa a mistura no liquidificador até deixar a massa mole.

Verifique se a massa precisa de sal e leve ao fogo mexendo constantemente.

Quando estiver fervendo e soltando do fundo da panela, está no ponto.

Coloque a massa em um recipiente de preferência transparente e fundo, acrescentando algumas folhas de cheiro-verde para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22095-pure-de-frango.html>