

RECHEIO DE FRANGO CREMOSO (PARA USAR EM TORTAS, SALGADOS)

INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 1 peito de frango desfiado
- 3 colheres de sopa de colorau
- 1 caldo de carne
- 1 e 1/2 xícaras de água
- sal a gosto
- cheiro-verde
- 2 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o colorau, juntos no óleo.

Acrescente o frango, misture.

Acrescente o caldo de carne dissolvido na água, coloque a farinha de trigo e misture bem.

Ficará cremoso na hora.

Se desejar mais cremoso, acrescente mais água (sugiro usar a água que foi cozido o frango).

Coloque mais sal se achar necessário.

Dica: Para desfiar o frango bem fininho, bata aos poucos no liquidificador, não bata muito, senão vira um patê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28431-recheio-de-frango-cremoso-para-usar-em-tortas-salgados.html>