

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.

©2026 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>