

CREME DE AIPIM COM FRANGO E QUEIJO

INGREDIENTES

2 raízes médias de aipim
500 g de peito de frango em cubos
200 g de queijo mussarela em cubos
1 tomate
cebolinha a gosto
coentro a gosto
1 tablete de caldo de galinha
1/2 lata de milho/ervilha
1 caixa de creme de leite
1 cebola picada
1 dente de alho
1 colher de sopa de azeite extra virgem
600 ml de água

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o aipim, o tomate, a água, a cebolinha e o coentro, reserve.

Em uma panela grande, amasse o dente de alho, coloque a cebola picada, ligue o fogo e acrescente o azeite.

Quando estiver fritando, acrescente o frango, deixe dourar.

Acrescente a mistura com o aipim, mexa bem, coloque o milho, a ervilha, o caldo de galinha e o creme de leite.

Mexa até ferver, acrescente o queijo e continue mexendo por mais 5 minutos, desligue o fogo.

Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28819-creme-de-aipim-com-frango-e-queijo.html>