

CREME DE MORANGA COM FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

- 1 moranga cabotiá
- 1 cebola picada
- alho picado a gosto
- 1 pitada de sal
- tempero verde a gosto
- 1 peito de frango sem osso ou frango desfiado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com sal, desfie e reserve.

Guarde a água que sobrou do cozimento, ela será utilizada para cozinhar a moranga.

Cozinhe a moranga, a cebola, o alho, o tempero verde e sal (na água que foi feito o frango), se necessário, acrescente mais água.

Cozinhe bem a moranga e depois bata no liquidificador até que fique um creme.

Leve para a panela e adicione o frango desfiado, mexa bem para misturar o frango no creme.

Experimente se está bom de sal, deixe ferver mais um pouco.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29730-creme-de-moranga-com-frango-desfiado.html>