

FRANGO CREMOSO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 cebola média
1/2 pimentão médio
1 dente de alho pequeno
1/2 tablete de knorr (frango)
1 pacotinho de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de margarina
1 xícara de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 peito de frango (sem o osso)
sal e temperos de sua preferência (pimenta, noz moscada)

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o pimentão e o alho.

Coloque para refogar com a margarina.

Quando estiver refogado, coloque o frango picado e temperado.

Coloque o knorr e deixe cozinhando na água que o próprio frango irá soltar, mexendo de vez em quando para não grudar.

Quando já estiver cozido coloque um pouquinho de água, pouco mesmo.

Coloque o leite com a farinha de trigo já dissolvida.

Misture até engrossar e, quando for desligar o fogo, acrescente o queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30272-frango-cremoso-com-queijo.html>