

LEGUMES BEM ACOMPANHADOS

INGREDIENTES

1 dente de alho
3 colheres de óleo
1 peito de frango em cubinhos
100 g de camarão
1 cenoura
1 tomate grande
1 cebola grande
1 abobrinha itália com casca
1 pimentão pequeno
1 copo de caldo de legumes
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque dois cubos de caldo de legumes em uma caneca e acrescente água fervente, misture até desmanchar os cubos e reserve.

Corte a cenoura, a cebola, a abobrinha, o tomate sem pele e o pimentão em pedaços grandes e reserve.

Em uma frigideira grande e meio funda doure o alho no óleo e refogue o peito de frango em cubinhos até ficar levemente dourado.

Acrescente e refogue o camarão e, em seguida, coloque os legumes reservados.

Tempere com sal e pimenta, cuidado com o sal pois o caldo e o requeijão vão ajudar no tempero.

Vá colocando o caldo de legumes aos poucos até que os legumes fiquem al dente.

Coloque o requeijão e o creme de leite, misture bem e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30328-legumes-bem-acompanhados.html>