

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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