

CREME DE FRANGO SENSACIONAL

INGREDIENTES

1 peito de frango grande
2 xícaras de leite
2 caixas de creme de leite
1 tablete de caldo de galinha
1 cebola
1 dente de alho
1 colher chá de colorau
sal a gosto
2 colheres de queijo parmesão ralado
2 colheres de requeijão
5 xícaras de água
2 colheres de óleo ou azeite
3 colheres de maizena

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o dente de alho, a metade da cebola, colorau, o tablete de caldo de galinha e o sal.

Em uma panela coloque o óleo para preaquecer por 1 minuto.

Coloque o frango e refogue por 3 minutos.

Depois de refogado coloque as 5 xícaras de água.]

Depois de cozinhar retire da panela e deixe esfriar.

Desfie com o caldo que ficou na panela e coe em uma peneira.

Em uma panela coloque o caldo e a maizena e leve ao fogo mexendo até engrossar.

Coloque o creme de leite, o queijo parmesão e o requeijão.

Se quiser coloque milho, ervilha e azeitona.

Para acompanhar faça uma salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30369-creme-de-frango-sensacional.html>