

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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