

CANUDINHO DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

1/2 peito de frango
1/2 tomate
1/2 cebola
2 dentes de alho
cheiro verde a gosto
1 copo de requeijão
1 colher (sopa) de amido de milho
sal a gosto
50 g de queijo parmesão ralado
azeitonas para enfeitar
100 canudinhos

MODO DE PREPARO

Lavar o frango e em seguida refogar com alho e cebola.
Depois acrescentar o tomate, sal e água para cozinhar (1 xícara).
Depois de cozido o frango, bater no liquidificador juntamente com o caldo.
Acrescentar o requeijão e o cheiro verde.
Levar ao fogo juntamente com o amido de milho dissolvido em 50 ml de água.
Mexer até ficar grosso (pastoso).
Espere esfriar um pouco para então rechear os canudinhos.
Colocar queijo ralado por cima do recheio.
Decorar com um pedacinho de azeitona.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32050-canudinho-de-frango-cremoso.html>