

FRANGO CREMOSO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

2 peitos de frango médios ou 1/2 kg de drumet de frango

3 colheres de azeite de boa qualidade

alho

pimenta-do-reino a gosto

molho inglês

1 copo de requeijão

2 vezes a mesma medida do requeijão de leite

1 colher cheia de maizena

cebola grande picada

sal a gosto

1 pitada de acafrão

MODO DE PREPARO

Limpe o peito de frango e corte em cubos grandes ou os drumetes e lave com bastante vinagre.

Lave novamente para tirar o vinagre.

Tempere com alho, molho inglês, pimenta-do-reino e sal.

Preaqueça a panela com o azeite, coloque o frango, quando estiver dourado coloque a cebola, 1 copo de leite, misture a maizena no outro copo de leite e crescente ao frango.

Misture bem ate formar um creme.

Coloque o requeijão e mexa bem.

Por último acrescente o acafrão.

Se observar que o creme ficou grosso coloque mais um pouco de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32375-frango-cremoso-com-requeijao.html>