

SOBRECOXA DE FRANGO AO CREME DE ABÓBORA

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango

500 g de abóbora

Azeite

Água filtrada

molho de tomate a gosto

2 tabletes de caldo Knorr sabor Picanha

alho picado a gosto

1 cebola picada

cheiro-verde

pimenta-de-cheiro (de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Refogue o frango com azeite e caldo Knorr até ficar dourado.

Acrescente molho de tomate, alho picado, cebola picada, pimenta de cheiro e água filtrada.

Deixe cozinhar por 5 minutos

Em seguida acrescente a abóbora e deixe cozinhar até a abóbora ficar desmanchando, retire do frango e coloque numa travessa.

Pegue todo o caldo, bata num liquidificador e bata bem.

Coloque todo caldo batido por cima do frango e acrescente o cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32865-sobrecoxa-de-frango-ao-creme-de-abobora.html>