

CREME DE INVERNO

INGREDIENTES

1 caldo de galinha

alho

cebola

2 tomates picados

1 xícara de fubá pré cozido

5 xícaras de água

1/2 peito de frango desfiado

1 calabresa cortada em cubinhos

bacon cortados pequenos quanto quiser

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Refogar um pouco do alho e da cebola e o caldo de galinha.

Dissolva o fubá na água até ferver.

Colocar 10 minutos na pressão.

Em outra panela refogar o alho, a cebola, a calabresa, bacon, tomate e frango. Quando estiver refogado acrescentar ao fubá pronto. Se ficar muito grosso o creme acrescente água fervente, fica uma textura cremosa.

Acrescente cheiro verde e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33503-creme-de-inverno.html>