

# CREME DE CENOURA COM FRANGO

## INGREDIENTES

5 cenouras grandes cortadas em rodelas  
1 colher (sopa) de azeite  
2 dentes de alho amassados  
1 cebola picadinha  
1 peito de frango sem osso e cortado em pedaços grandes  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
1 lata de creme de leite  
Cebolinha a gosto  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite e coloque o frango.  
Quando o frango começar a fazer uma crostinha no fundo (sem queimar), coloque a cenoura e refogue um pouco.  
Coloque sal e ponha água fervente até três dedos acima do refogado.  
Deixe cozinhar até a cenoura ficar bem macia.  
Separe o frango, desfie e reserve.  
Coloque o restante no liquidificador junto com o amido de milho e bata bem.  
Volte com o creme para a panela e deixe reduzir um pouco mexendo sem parar para não grudar no fundo da panela.  
Acerte o sal, acrescente a cebolinha e o frango desfiado.  
Deixe cozinhar por mais 5 minutos em fogo baixo e mexendo sempre.  
Apague o fogo e adicione o creme de leite.  
Se desejar, o frango pode ser substituído por bacon.  
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34760-creme-de-cenoura-com-frango.html>