

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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