

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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