

CREME DE GALINHA À MODA CEARENSE

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 cheiro verde
2 batatinhas inglesas
1 cenoura grande
1 cebola
1 dente de alho
1 caixa de caldo de galinha
1 colher de sopa de óleo
colorau a gosto
sal a gosto
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 caixa de creme de leite
farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango como de costume com o cheiro verde, a batata, cenoura, cebola, alho, caldo de galinha, óleo, colorau e sal a gosto.

Depois de cozido retire o frango da panela e desfie.

Pegue o caldo da panela e passe no liquidificador.

Coloque de volta na panela e engrosse com a farinha de trigo um pouco de cada vez.

Depois de engrossar coloque o frango desfiado, a ervilha, o milho verde e o creme de leite. Espere ferver e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35255-creme-de-galinha-a-moda-cearense.html>