

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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