

PASTA DE FRANGO COM AÇAFRÃO

INGREDIENTES

1/2 peito de frango assado(de padaria)

3 colheres (sopa) de requeijão, em temperatura ambiente (de preferência, uma marca de qualidade)

1 e 1/2 colher(sopa) de ketchup

3 colheres (sopa) de creme de leite (sem soro)

1 e 1/2 colher(café) de açafrão

1 e 1/2 colher(café) de glutamato monossódico(aji-no-moto)

1/2 xícara de cheiro verde

se necessária, correção no sal

MODO DE PREPARO

Desfiar o frango ou triturar em um processador.

Em um recipiente, juntar o frango e o requeijão(que fica melhor se estiver em temperatura ambiente) e mexer bem, para incorporar tudo.

Após, juntar o açafrão, o glutamato monossódico, o ketchup, o creme de leite e o cheiro verde e mexer até incorporar bem todos os ingredientes.

Se necessário, corrija o sal.

Pode ser servido com torradas ou pão sírio integral com salada de tomate italiano e alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36503-pasta-de-frango-com-acafrao.html>