

FRANGO AO CREME

INGREDIENTES

- 1 kg peito de frango cortado em cubos pequenos
- 1 pacote creme de cebola
- 1 lata de creme de leite
- 1 litro de água
- 1 pitada de sal
- salsinha picada a gosto
- 1 colher sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Na panela coloque o azeite, acrescente a água e em seguida o creme de cebola.

Misture bem até dissolver.

Leve ao fogo, quando levantar fervura junte o frango e deixe cozinhar até reduzir o caldo.

Quando o frango estiver macio retire um pouco do fogo, acrescente o creme de leite, sal e misture bem. Deixe mais 5 minutos ao fogo.

Retire e despeje em um refratário.

Leve ao forno por 20 minutos.

Retire, polvilhe salsinha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36673-frango-ao-creme.html>