

FRANGO AO CREME DE CENOURA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 colher de sopa de margarina ou manteiga

1 cebola pequena picada

2 xícara de chá de cenoura descascadas e picadas

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Derreta a manteiga ou a margarina.

Junte a cebola e deixe dourar.

Adicione as cenouras e o creme de leite.

Deixe no fogo baixo por 1 minuto e tire do fogo.

Acrescente um pouco do caldo de frango reservado e bata no liquidificador.

Aqueça ligeiramente e espalhe sobre o frango.

Sirva ainda quente e se preferir coloque cebolinha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38529-frango-ao-creme-de-cenoura.html>