

QUENELLES DE FRANGO

INGREDIENTES

CALDO:

Caldo: 1 litro de água

2 cubos de caldo de galinha

COMPLEMENTO:

Complemento: Molho de tomate

100 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Pique o frango em cubos retirando toda a gordura e coloque em um liquidificador ou processador com os demais ingredientes.

Bata até misturar bem, formando uma massa branca.

Esquente a água (1 litro) em uma panela grande e dissolva os caldos de galinha mantendo em fogo médio ou baixo.

Pegue porções da massa com uma colher de sopa e com outra colher retire essa massa caindo na água quente temperada, eles vão subir na água, deixe cozinhar por 3 minutos.

Retire com uma escumadeira e coloque numa forma quadrada.

Coloque o molho de tomate cobrindo os quenelles e uns 100 ml da água quente temperada.

Salpique o queijo ralado e coloque no forno até derreter o queijo.

Serve com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40288-quenelles-de-frango.html>