

CREME DE FRANGO, QUEIJO E CAPELETTI

INGREDIENTES

300 g de frango temperado, cozido e desfiado

1 copo de requeijão

50 g de queijo parmesão ralado

1 batata grande

200 g de capeletti de frango cozido 'al dente'

500 ml de leite

500 ml de água

1 cebola pequena bem picadinha

1 colher sopa de alho triturado

1 caldo galinha

Sal

Noz moscada

100 g de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a margarina e refogue o alho e a cebola.

Acrescente a água, o leite, a batata em pedaços e o caldo de galinha.

Quando a batata estiver cozida, bata no liquidificador e volte ao fogo.

Acrescente o requeijão, o queijo ralado e o creme de leite.

Acrescente o capeletti, o frango desfiado, mexa bem e desligue o fogo.

Acerte o sal e a noz moscada.

Deixe descansar por uns 5 minutos, pois a massa irá acabar de cozinhar e crescer.

Sirva salpicada com parmesão ralado.

Após cozinhar o capeletti 'al dente' (uns 6 minutos), lave-os em água gelada pra cessar o cozimento enquanto prepara o creme. Isso fará com que ele passe do ponto depois de colocado no creme.

Cuidado, prove o parmesão antes, algumas marcas costumam vir salgada as vezes. Isso tirará o ponto da sua receita.

Caso o creme fique muito ralo, acrescente uma colher rasa de amido dissolvido em um pouco de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40623-creme-de-frango-queijo-e-capeletti.html>