XINXIM DE FRANGO

INGREDIENTES

4 peitos de frango com osso

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde

60 g castanha de caju

60 g de amendoin torrado

60 g de camarão seco

400 ml de água

coentro

cebolinha

pimentão

cebola roxa

alho

MODO DE PREPARO

Colocar um litro de água para ferver.

Ferventar os peitos de frango.

Depois cortar os peitos em cubos em tamanhos pequenos.

Bata no liquidificador o camarão, a castanha, o amendoim junto com o creme de leite.

Em uma panela média, doure o alho picado, depois acrescente a cebola, o pimentão, e doure o frango por 3 minutos.

Despeje o conteúdo do liquidificador e a água conforme a consistência (o ideal é ficar com um caldo levemente grosso).

Ccrescente o milho verde a gosto.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42592-xinxim-de-frango.html