

RECHEIO DE FRANGO PARA SALGADINHOS

INGREDIENTES

Molho shoyu

Tempero pronto alho e sal

1 limão grande

500 g de filé de peito de frango

1 cebola inteira

1 dente de alho

Noz-moscada

Manteiga

Azeite

Água

1 pote de requeijão

100 g de azeitona

MODO DE PREPARO

Pique o alho e a cebola em pedacinhos bem pequenos.

Coloque em uma panela 1 colher (sopa) de manteiga e 1 colher (sopa) de azeite, acrescente o alho e a cebola, ligue o fogo e deixe dourar de leve e desligue o fogo.

Corte os filés de peito de frango em pedaços médios.

Acrescente o frango, o molho shoyo e o tempero pronto de alho e sal (a gosto, se preferir mais ou menos salgado), e o suco do limão, salpique a noz moscada por cima, acrescente meio copo (americano) de água, mexa e tampe metade da panela, deixe cozinhar.

Fique de olho na panela e mexa de vez em quando esperando a água secar quase toda e desligue o fogo.

Espere esfriar um pouco e desfie na própria panela o frango já cozido.

Pique as azeitonas e jogue na panela junto com o requeijão, mexa bem.

Agora é só rechear os salgadinhos!

O rendimento depende da quantidade de recheio que for usada em cada salgado.

Essa receita serve também para fazer fricassê, rechear tortas e sanduíches!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44704-recheio-de-frango-para-salgadinhos.html>