FRAGO AO CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

600 g de peito de frango cortado em cubinhos

350 ml de leite

3 colheres de queijo ralado

2 colheres de amido de milho

1/2 tomate picado sem semente

1/2 cebola picada

Um pedacinho de pimentão verde picado

1 colher rasa de margarina

2 colheres de azeite ou oléo de soja

150ml de água

1/2 tablete de caldo de galinha

Tempero de sua preferência

Coentro a gosto

Salsinha a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o frango com um pouco de sal, o tomate e o pimentão, caso queira, pode usar algum tempero a seu gosto.

Em uma panela, refogue a cebola com o azeite ou óleo e depois adicione o frango e meio tablete de caldo de galinha, mexa um pouco e em seguida acrescente a água, quando o frango estiver cozido e a água secar um pouco, desligue o fogo e reserve.

Dissolva o amido de milho no leite.

Para o creme, em uma panela refogue a cebola na margarina, acrescente o leite e em seguida o queijo ralado, mexa até a mistura começar a engrossar, acrescente o frango (junto com o caldo que ficou nele), depois que a mistura engrossar, acrescente o coentro e a salsinha, misture e deixe no fogo por mais dois minutos.

Sirva com arroz e batata palha ou purê e batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45878-frago-ao-creme-de-queijo.html