CREME DE FRANGO COM FRUTA PÃO

INGREDIENTES

CREME DE FRUTA PÃO:

Creme de fruta pão:1 frutapão pequeno

1 colher de sopa de óleo

1 colher de sopa de alho amassado

1/2 cebola picada

1 colher de chá de colorau

1 tomate picado

sal e pimenta do reino a gosto

temperos verdes a gosto

água o necessário

CREME DE FRANGO:

Creme de frango:300 g de peito de frango cortado em cubos pequenos

1 colher de sopa de óleo

1 colher de sopa de alho amassado

1/2 cebola picada

1 tomate picado

1 cubo de caldo de frango

sal e pimenta do reino a gosto

temperos verdes

1 colher de chá de noz-moscada ralada

água o necessário

MODO DE PREPARO

CREME DE FRUTAPÃO:

Creme de frutapão:Descascar a fruta pão, cortar em cubos pequenos

Refogar o alho e a cebola.

Colocar o colorau.

Colocar tomate picado.

Acrescentar a fruta pão, sal e pimenta-do-reino.

Colocar temperos verdes.

Cozinhar até amolecer. Deixar esfriar.

Bater no liquidificador o refogado de frutapão.

Reservar.

CREME DE FRANGO:

Creme de frango:Refogar os cubos de peito de frango no alho e óleo.

Acrescentar acebola picadinha, o tomate e um caldo de frango.

Deixar cozinhar.

Bater no liquidificador.

Juntar ao creme de frango o creme de fruta pão batido.

Levar ao fogo para que os cremes se misturem bem.

Apurar o sal e os temperos verdes.

A consistência do creme vai depender do seu gosto.

Se gostar de bem cremosa dosar a água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49094-creme-de-frango-com-fruta-pao.html