FRANGO CREMOSO ESPECIAL

INGREDIENTES

2 coxas com sobrecoxas de frango

1 cebola media fatiada em meia lua

1 cenoura media ralada

1 batata grande ralada

1/2 pimentão picado (pode ser verde) opcional

1 lata de milho e ervilha com a água (aquelas que vem os dois juntos)

1 vidro de palmito picado

1 envelope de creme de cebola

2 envelopes de caldo de galinha em pó

1 colher sopa de trigo

400 ml de leite +ou-

3 colheres bem cheias de maionese

sal a gosto

cebolinha, salsinha, orégano a gosto

alecrim apenas um pitadinha (opcional)

1 colher de margarina

1 colher de óleo

o quanto baste de queijo mussarela para cobrir

batata palha para servir

MODO DE PREPARO

Cozinhe as coxas e já adicione o sal, depois de cozido deixe esfriar um pouco e separe dos ossos e desfie, reserve.

Numa panela grande, aqueça o óleo com a margarina, acrescente a cebola e deixe dourar levemente, coloque o pimentão e mexa até amolecer.

Coloque os temperos (salsinha, cebolinha) e mexa bem por 1 minuto, acrescente a batata ralada e refogue, faça o mesmo com a cenoura.

Acrescente o milho e ervilha junto com a água, deixe cozinhar por mais 3 minutos, sempre mexendo.

Coloque o frango e misture bem, em seguida o palmito, mexa bem por 2 minutos.

Se desejar pode colocar o alecrim agora.

Despeje parte do leite e deixe cozinhar, para formar um caldo.

À parte dissolva o creme de cebola em parte do leite, junte o trigo, tem que ficar bem misturado para não ficar

bolinhas, quando o caldo estiver borbulhando adicione o creme de cebola dissolvido e mexa bem para ficar cremoso, acerte o sal e mexa por 4 a 5 minutos.

Acrescente a maionese, mexa por mais 1 minutos, ou até que fique bem cremoso.

Coloque em um refratário cubra com o queijo e deixe gratina em forno médio até que derreta o queijo, por fim adicione a batata palha e sirva com o que preferir.

Pode ser usado como recheio de tortas salgadas, pastel, pastel de forno, com canapés, sanduíches, canudinhos, ou qualquer coisa que gostar!

Essa receita pode ser adicionada outros legumes picados ou ralados para crianças que não gostam de verduras e legumes, folhas como alface, espinafre, agrião podem ser picadas e adicionadas durante o refogado, que a criançada vai gostar e nem vai saber que tem verdura no meio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49262-frango-cremoso-especial.html