FRANGO AO CREME DE QUEIJO (MUITO BOM)

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango picado em cubos

1/2 cebola picada

3 dentes de alho picado

1 colher de sopa de alho poró picado

2 cubinho de queijo polengui (pode ser 4 colheres de cream cheese)

1 cubo de calde Knorr (galinha)

Sal e orégano a gosto

1 caixa de creme de leite

100 g de mussarela

100 g de parmesão ralado (fresco fica mais gostoso)

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho picado (no azeite ou na manteiga).

Acrescente o caldo knnor e o peito de frango picado.

Tempere com sal e oregano a gosto e deixe dourar bem o frango.

Depois de dourado, certifique-se que o frango esta bem temperadinho e acrescente o creme de leite , o polengui (amassado) a mussarela e o parmesão.

Mexendo no fogo baixo pra o creme dissover bem os queijos e nao empelotar. Acrescente por último o alho poró bem picadinho.

Para finalizar, pode simplesmente colocar um pouco do queijo parmesão ralado por cima e deixar no bafo da panela pra derreter (com uma pitadinha de oregano fica mais bonito e cheiroso) ou colocar em uma assadeira e deixar gratinar no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49955-frango-ao-creme-de-queijo-muito-bom.html