

FRANGO AO CREME (ESTONIANO)

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola média picada
- 500 g de peito de frango em cubos
- 2 colheres de sopa (rasa) de farinha de trigo
- 200 ml de leite
- 1 cubo de caldo de galinha
- 2 colheres de chá de curry
- 1 pitada de sal (opcional)
- 1 pimentão vermelho picado bem pequeno (opcional)
- 150 g de champignon fatiados (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo largo refogue a cebola no azeite.

Junte o frango e deixe refogar.

Coloque o caldo de frango (esfarelado ou dissolvido em meio copo americano de água) e o curry e misture bem.

Junte o pimentão vermelho e o champignon (opcional).

Adicione a farinha, deixe fritar um pouco e quando a farinha estiver bem misturada ao frango, adicione o leite, misturando sempre, até formar um creme.

Prove o sal, se necessário, adicione sal a gosto.

Retire do fogo quando o creme começar a ferver.

Sirva quente com arroz ou batatas cozidas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50649-frango-ao-creme-estoniano.html>