

CHUPE DE FRANGO (PRATO TÍPICO DO CHILE)

INGREDIENTES

500 g de peito de frango cozido (reserve a água da fervura)

1 Cebola média picada fina

3 colheres de óleo

1 colherinha rasa de pimentão (opcional)

3 cubinhos de caldo de galinha

2½ xícaras de pão amolecido em leite

¾ de xícara de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola numa frigideira com o óleo quente, o pimentão e os três cubinhos de caldo de galinha amassados em fogo suave.

Adicione 3 xícaras do caldo de cozimento do frango.

Deixar ferver em fogo suave durante 10 min. Enquanto isso, desfiar o frango e reservar.

Adicionar no refogado o pão amolecido e moído (pode fazer com um processador de alimentos ou passando o pão com uma colher de pau por uma peneira).

Deixar ferver a fogo suave remexendo até que fique cremoso (5 a 8 min)

Retirar do fogo e adicionar meia xícara de queijo parmesão e o frango desfiado.

Misturar e colocar em recipientes individuais para forno.

Polvilhar com o queijo restante.

Levar ao forno quente para gratinar e esquentar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50954-chupe-de-frango-prato-tipico-do-chile.html>