CREME DE CEBOLA COM FRANGO E ERVILHAS RAPIDINHO

INGREDIENTES

1 embalagem de creme de cebola

1 lata de creme de leite

300 g de frango desfiado e cozido

1 lata de ervilha sem a água

6 fatias de mussarela

Salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Faça o creme de cebola como indicado na embalagem, mas coloque junto o frango desfiado.

Um minuto antes de ficar pronto acrescente a ervilha escorrida e o creme de leite, misture bem.

Forre o prato com a mussarela.

Sirva quente por cima da mussarela para que amoleça a mussarela.

Decore com a salsinha.

Pode acompanhar com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51180-creme-de-cebola-com-frango-e-ervilhas-rapidinho.html