

# 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>