SOPA DE QUEIJO FRONZA

INGREDIENTES

2 peitos de frango picados em cubinhos

4 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) farinha de trigo

2 caldos de galinha

1 litro de leite em temperatura ambiente (separe 2 xícaras para o início do molho)

1 creme de leite com soro

500 g de queijo MINAS PADRÃO ralado no ralo grosso.

Água, caso o caldo fique muito grosso

noz - moscada ralada e sal a gosto

Batata palha à vontade

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure o frango com 2 colheres de manteiga, reserve.

Para o molho branco, derreta 2 colheres de margarina, junte a farinha e mexa bem até obter uma pasta homogênea, aos poucos acrescente as 2 xícaras de leite morno, mexa constantemente, para não empelotar (caso empelote use um fuê para soltar os pelotinhos).

Adicione o restante do litro de leite.

Adicione esse molho ao frango, acrescente os dois caldos de galinha e, aos poucos, adicione o queijo, mexendo sempre, coloque o creme de leite e a noz-moscada e o sal a gosto.

Nesse ponto adicione água se o caldo estiver muito grosso.

Deixe ferver até engrossar um pouco. Sirva coberto de batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51357-sopa-de-queijo-fronza.html