FRANGO NO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 kg de frago cortado em pedaços

1 caixa de creme de leite

1 lata de milho e ervilha

2 cebolas picadas

3 dentes de alho

3 tomates picados

1 metade de um pimentão picado

cominho a gosto

sal agosto

1 tablete de caldo knorr de galinha

coentro ou salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o alho a cebola e refogue.

Depois coloque o frango e mexa até dar o ponto de refogado. quando ele estiver amarelinho coloque os outros ingredientes e mexa até o tomate desfazer.

Coloque o knorr e água até cobrir o frango.

Lembrando que deve colocar a ervilha e o milho quando tiver com a água, senão fica todo amassado e o creme de leite por último quando o frango já estiver cozido deixe por mais 3 minutos só para pegar o gostinho do creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53034-frango-no-creme-de-leite.html