

FRANGO COM REQUEIJÃO E CENOURA

INGREDIENTES

500 g peito de frango cortado em cubos

2 colheres de margarina

1 xícara (chá) de água fervente

1 cebola média ralada

2 tabletes de caldo de galinha

1 cenoura media ralada

1/2 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina na panela até derreter, despeje o frango e os cubos de galinha.

Quando começar a fritar, despeje a cebola e a cenoura.

Deixe fritar uns 5 minutos, então acrescente água para cozinhar.

Quando a água secar, acrescente o requeijão, então quando o requeijão começar a borbulhar desligue.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53114-frango-com-requeijao-e-cenoura.html>