

CREME DE FRANGO RÁPIDO

INGREDIENTES

1 peito de frango grande

1 lata de milho verde

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, após cozido desfie e reserve o caldo do cozimento.

No liquidificador, coloque o milho verde com a água, o creme de leite e o requeijão, bata bem.

Em uma panela coloque o caldo e o peito de frango desfiado, acrescente a mistura do liquidificador, mexa até ferver.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53363-creme-de-frango-rapido.html>