CREME DE FRANGO COM MILHO VERDE

INGREDIENTES

1 frango assado e desfiado

1 tomate picado

1 cebola picada

2 dentes de alho espremido

1 pimentão verde picado

1 maço de cheiro verde picado

1 vidro de leite de coco grande

azeite de dendê a gosto

1 lata de milho verde escorrido

2 xícaras de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue as verduras (tomate, cebola, alho e o pimentão) numa panela grande (alta) com um pouco de óleo e coloque o frango, deixe refogar até tomar o gosto das verduras.

Enquanto isso bata no liquidificador o leite de coco e o trigo, acrescente essa mistura ao frango que deve estar refogando, mexendo para não grudar no fundo.

Conforme engrossa coloque um pouco da água para diluir mais até a consistência desejada, cuidado para não ficar muito líquido, tem ficar bem grossinho, igual a uma pasta.

Nesse momento tempere com sal até o paladar desejado.

Coloque o dendê até ficar amarelinho.

Coloque o milho e o cheiro verde

Servir com arroz branco e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54893-creme-de-frango-com-milho-verde.html