RECHEIO DE FRANGO DESFIADO DA JÉ

INGREDIENTES

2 peitos de frango (aproximadamente 500g)

4 tomates maduros

2 dentes de alho

1 cebola grande

1 maço de cebolinha

1 maço de salsinha

1 lata de milho

6 azeitonas

1 cenoura

4 colheres de azeite

1 caldo de carne (cubinho)

1 colher de colorau

temperos a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa coloque o alho, a cebola, a cebolinha, o tomate, salsinha todos bem picados.

Acrescente o milho sem a água, a cenoura ralada e as azeitonas misture bem.

Em uma panela coloque o azeite e todos os ingredientes já misturados, refogue bem e coloque uma concha do caldo do frango que já esta cozido e desfiado, misture vem e coloque os temperos à gosto, o caldo de carne e o Coloral para dar cor ao seu recheio, deixe secar toda a água, sempre mexendo.

Esta pronto seu recheio, serve para tortas e outros pratos que utilizem recheio.

Fica maravilhoso para empadão!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55225-recheio-de-frango-desfiado-da-je.html